PRAKTYCZNA PANI

Nr 19

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY
rok V
6 maja 1939

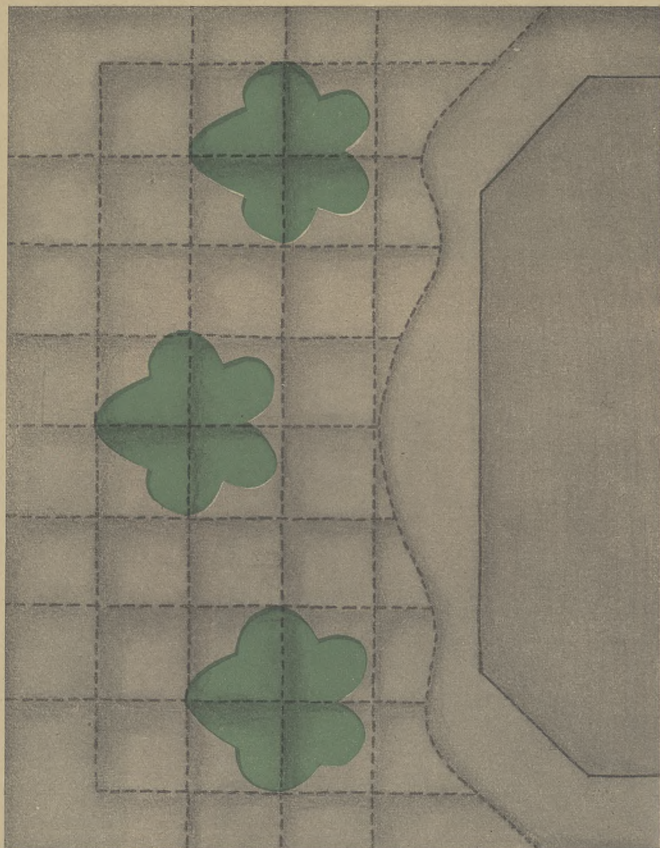
NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Legenda o zamku Bony
Halo, Halo! — tu Malta
Stary zegar
Matka
Aż do śmierci... — powieść
Ziemia gromadzi prochy
List z Warszawy
To i owo
Nowości kosmetyczne
W zwierciadle mody
O dawnych polskich kilimach
Trochę o życiu obozowym
Umiejętność robienia zakupów
Jedziemy na wywczasy
Rzeczy praktyczne z nieużytków
Higiena dziecka
Towaroznawstwo
Co mówi nasz lekarz
Warunki przyjęcia do szkoły podchorążych marynarki wojennej
Odpowiedzi redakcji
Kącik dla dzieci
Książka kucharska
Mody i roboty.

Prenumerata miesięczna 1.— złoty



Torebka do robótek. *Opis na str. 19-ej.*

„Dni Słowackiego" na Wołyniu

LEGENDA O SKARBACH NA GÓRZE BONY

Miasto Słowackiego, Krzemieniec, posiada nie tylko piękną przeszłość historyczną, piękne okolice i budowle. Posiada ono również ciekawe legendy.

Najwięcej legend grupuje się dookoła góry i zamku królowej Bony oraz dookoła samej postaci żony Zygmunta I. Nic dziwnego. Z każdego punktu miasta widoczna jest góra, w kształcie foremnego stożka ściętego, której wierzchołek stanowią ruiny zamku i mury obronne, sterczące sto kilkadziesiąt metrów nad miastem. Nie ma takiego człowieka, któryby będąc w Krzemieńcu, nie spoglądał na miasto ze szczytu góry, któryby nie obejrzał lochów podziemnych, rozpadających się w gruzy.

W każdej z tych legend występuje królowa Bona, księżniczka włoska, której zarzucono bardzo wiele, ale która i dobrego zrobiła niemało. Historia mówi, że Bona mądrze gospodarowała swoimi dobrami, że jej ogrodnicy wprowadzili uprawę jarzyn, do dziś włoszczyzną zwanych. Najważniejszą zaś jest wzmianka, że szczególnie dbała o Krzemieniec, który wraz z licznymi wsiami otrzymała od króla. Nadawała bowiem krzemienieckim mieszczanom różne przywileje, założyła w mieście szpital dla ubogich i obdarzyła go dwoma łanami gruntu. Obwarowała też zamek i uzbroiła go tak, iż za jej czasów liczył 30 armat różnej wielkości, t. j. więcej niźli nieraz na polu bitwy miewali wodzowie polscy, kiedy odnosili świetne zwycięstwa.

Wrew tym zasługom historycznym postać królowej w legendach przedstawiona jest w odmiennym świetle. Jest ona tam osobą złą, skąpą, przewrotną, nienawidzoną przez ludność miejscową.

Legenda mówi, że królowa Bona wszelkie swoje skarby gromadziła w podziemnych lochach zamku na górze. Wejście do nich znajduje się na dnie studni (obecnie zasypanej i ogrodzonej drutami). Pomimo wielkich bogactw nie wspierała nigdy biednych i potrzebujących ludzi, to też skarby jej urastały do niebywałych rozmiarów. Do skarbów tych prowadzi długi korytarz, kończący się ogromnymi, żelaznymi drzwiami, zamkniętymi na dużą kłódkę. Skarbów tych strzeże piękna królewna, która siedzi na drogocennym tronie w przepysznej szacie i trzyma w ustach złoty klucz do skarbca. Jeśli ktoś pragnie się doń dostać, winien w noc świętojańską znaleźć kwiat paproci, wraz z nim pójść do podziemia i tym kwiatem dotknąć dużego palca ręki królewny. Dotknięcie kwiatem czarownym uśpi królewnę, która wówczas upuści klucz z ust. Śmiałek może wtedy wziąć klucz i nie oglądając się poza siebie otworzyć drzwi do skarbca. W skarbcu przebywać można jedynie do chwili, kiedy pierwszy kur zapieje. W przeciwnym razie ciekawość i chciwość zostanie srogo ukarana śmiercią.

Niestety, dotąd nie znalazł się człowiek, któryby z podziemi powrócił z życiem, ale śmiałków chciwych, którzy z życiem rozstali się w drodze po skarby było już podobno wielu. *S. O*



Góra Bony.

Halo! halo! — tu Malta

(Reportaż z Valetty)

O wyspie Malcie ogół nasz ma bardzo niewyraźne pojęcie. Wie się coś o rycerzach maltańskich, nieco o wyprawie Bonapartego i Anglikach i na tym koniec.

Mało który z turystów polskich, dość licznie nawiedzających słoneczną Sycylię (Primavera Siciliana jest modna u nas!) i gorący Egipt, bodaj dzień poświęci na zwiedzanie Malty. A szkoda! doprawdy.

Niewielka ta wyspa, na południe od Sycylii położona, jest nie tylko progiem między Europą i Afryką, nie tylko główną bazą floty brytyjskiej na Morzu Śródziemnym, ale krajem bogatym w zabytki i tradycje historyczne.

Ze wstydem wyznać muszę, że i ja poznałam Maltę nie „z dobrej i nie przymuszonej woli" ale właśnie podczas przymusowego postoju włoskiego okrętu, którym wracałam z Trypolisu do Syrakuz.

Zatrzymaliśmy się w porcie La Valletta; wizę angielską upoważniającą do wylądowania i zwiedzania wyspy udało mi się uzyskać bez trudności. Podreślam to z uznaniem, gdyż Valletta jest twierdzą, a sytuacja polityczna niepewna!

W ciągu dziesięciu minut kolejka linowa (tak zw. lift) zawiozła mię na Górę św. Anioła. Cóż za oryginalny widok!

Morze pomiędzy poszarpanymi wybrzeżami prześwieca jak jezioro w kotlinie ukryte. Domy pną się wysoko lub w wąwozach giną. W przystani większe parowce i mniejsze stateczki; gdzie okiem sięgnąć morze ,a tło z oliwek i cyprysów.

Urocza ta wyspa, na której przez długie

wieki krzyżowały się wpływy cywilizacyj zachodniej i wschodniej, poszczycić się może zabytkami siedmiu kultur: fenickiej, greckiej, rzymskiej, bizantyjskiej, arabskiej i normańsko-sycylijskiej.

Nie brak też i tradycyj kościelnych. Św. Paweł podczas swej trzeciej podróży apostolskiej, gdy okręt jego rozbił się u wybrzeży Malty, na wyspie tej przez trzy miesiące gościł i cudami tam zdziałanymi zasłynął. Dla upamiętnienia cudownego ocalenia św. apostoła i jego towarzyszy — nad zatoką, zwaną zatoką św. Pawła, postawiono kościołek pod jego wezwaniem, zaś w miejscowości Mdine można oglądać grotę, w której, jak niesie tradycja, św. Paweł miał nauczać mieszkańców.

Dzisiejsi Maltańczycy są potomkami dawnej ludności włoskiej zmieszanej z Arabami. Mówią dialektem zbliżonym do sycylijskiego, a niezrozumiałym dla Włocha z północy. Trudnią się przeważnie rolnictwem i rybołówstwem; z głębi wyspy wywożą oliwę.



Bardzo oryginalne są stroje tutejszych kobiet.

Od najdawniejszych czasów słynęła Malta z róż i z miodu. I dziś kwitną tu znane jeszcze w starożytności gatunki róż.

Bardzo oryginalne są stroje tutejszych kobiet. Nie zakrywają one twarzy jak muzułmanki, ale noszą długie czarne peleryny, których szeroki kaptur rozpięty na drutach tworzy coś w rodzaju ni to parasola, ni to kapelusza i służy ochroną nie tyle przed niedyskretnym spojrzeniem mężczyzn, ile przed słońcem i deszczem.

Zabawne są również dorożki; te małe karetki pod baldachimem, kokieteryjnie przystrojone, przypominają lektyki. Na wysokim koźle siedzi majestatyczny woźnica z nieodłącznym olbrzymim białym parasolem.

Stolicą Malty jest Valletta, która nazwę swą od założyciela miasta, wielkiego mistrza rycerskiego zakonu Joannitów[1]), Jana de La Valette bierze.

Joannici przybyli tu w połowie XVI stulecia, a jednym z pierwszych ich czynów było ufortyfikowanie wyspy i wybudowanie ogromnego szpitala, którego ruiny zachowały się po dzień dzisiejszy.

Przeszło półczwarta wieku przebywał zakon na Malcie, a trudnił się nie tylko pielęgnowaniem chorych, ale prowadził nieustanne walki z muzułmanami i grasującymi po Morzu Śródziemnym korsarzami.



Stolicą Malty jest Valletta.

Ale już z końcem XVII wieku zaczyna się powolny upadek tego potężnego zakonu: toczy go wewnętrzna zgnilizna i niezgoda. Ostateczny cios zadaje mu Napoleon, który w roku 1798, w drodze do Egiptu, zdobywa Maltę. W dwa lata później zajmują ją Anglicy, a kongres wiedeński (1814) prawo ich do niej potwierdza.

Najpiękniejszym zabytkiem Valletty jest niewątpliwie lśniąca od złota i mozaik, zdobna herbami Joannitów katedra św. Jana.

Z czasów tego zakonu pochodzi również biblioteka i uniwersytet. Zamek — niegdyś siedziba walecznych rycerzy maltańskich — jest dziś rezydencją gubernatora angielskiego. Napis łaciński nad bramą głosi, że wola Europy i miłość ludu maltańskiego (!) oddały wyspę w ręce Anglii. Co do Europy, zgoda, ale o miłości Maltańczyków do Anglii — historia zgoła co innego powiedzieć by mogła...

Trzeba jednak przyznać, że blisko 140 lat panowania brytyjskiego na wyspie zrobiło swoje: mimo znikomej ilości Anglików, łatwiej jest tu porozumieć się w języku angielskim niż we włoskim.

Ale przejdźmy do tradycyj polskich. Nie brak ich na Malcie! Polska jako przedmurze chrześcijaństwa stykała się bezpośrednio ze światem muzułmańskim — ze Wschodem. Wschód nęcił od wieków naszych podróżników i poetów. Droga polskich krzyżowców, pielgrzymów i misjonarzy prowadziła przez Maltę.

W roku 1798 z armią ekspedycyjną Bonapartego dotarła tu też garść żołnierzy polskich. Gdy wczesnym rankiem letnim (12/VI 1798) okręt admiralski „Orient" przybił do brzegów wyspy. Józef Sułkowski, oficer sztabu Napoleona, polski rycerz wolności i sławy, poprowadził poprzez urwiska i skarpy grenadierów francuskich do ataku na baterie Valletty i pierwszy zatknął trójkolorową chorągiew na murach katedry św. Jana[2]).

W roku 1833 przez Maltę prowadzi droga wyprawy generała Dembińskiego[3]) do Egiptu. Dembiński spędza w Vallecie cały miesiąc. Ogląda miasto, dziwi się księżom i kobietom w „mantylkach" razem spacerującym, składa wizytę angielskiemu gubernatorowi i odbiera liczne cywilne i wojskowe zaproszenia na rozmaite bankiety i przyjęcia. (Z pamiętników Henryka Dembińskiego).

W sześć lat później przybywa na Maltę misjonarz Polak, o. Maksymilian Ryłło[4]). Powodzenie płomiennych kazań polskiego Jezuity było ogromne. Nazywano go drugim apostołem Malty — drugim św. Pawłem. Stary kościół Jezuitów w Vallecie, chociaż bardzo rozległy, nie mógł pomieścić tłumów, które się tam tłoczyły. Dzień i noc święte trybunały pokuty oblężone były przez licznych penitentów. Kazań polskiego misjonarza przychodzili słuchać nie tylko katolicy, ale i protestanci, a wśród nich najwybitniejsze osobistości miasta. Gubernator angielski miał się wyrazić, że „gdyby Londyn posiadał z tuzin Ryłłów — z pewnością stałby się katolickim[5]).

Ale o. Ryłło nie tylko o rzeczach wiecznych mówił z ambony; tego ruchliwego Jezuitę zajmowała i polityka. Zaniepokoiło to władze świeckie, skutkiem interwencji których kuria biskupia odwołała politykującego misjonarza do Włoch; ale jeszcze przed opuszczeniem Malty zetknął się Ryłło z Bohdanem Zaleskim, który w swej wędrówce na wschód nie ominął malowniczej wyspy.

A. Hłasko Pawlicowa.
Valletta.

---

[1]) Joannici — zakon rycerski założony podczas trzeciej krucjaty.

[2]) Sułkowski pozostawił zapiski o tej wyprawie p. t. „Les Polonais en Egypte".

[3]) Gen. Henryk Dembiński w r. 1833 podczas wojny egipsko-tureckiej miał objąć stanowisko naczelnego organizatora armii egipskiej. Wyprawę swą traktował jako rekonesans, chcąc zbadać możliwość walki z Rosją i pozyskać Egipt dla sprawy polskiej.

[4]) O księdzu Maksymilianie Ryłle, założycielu uniwersytetu katolickiego w Bejrucie, pisałam w roku ubiegłym w moim reportażu z Syrii.

[5]) Pisze o tym naoczny świadek ks. Salvator Lanzon w swej relacji do Rzymu: „Passaggio del p. Massimiliano Ryllo per Malta" 25/VI 1839.

Ziemia gromadzi prochy

Taki jest tytuł książki Józefa Kisielewskiego wydanej przez Księgarnię Św. Wojciecha.

Książka ta powinna znaleźć się w każdym polskim domu, a jeżeli, ze względu na jej cenę (18 zł), jest to niemożliwe, powinna trafić do czytelników za pośrednictwem bibliotek, organizacji i spółek doraźnych mających na celu jej nabycie.

Nie można o niej powiedzieć banalnie: jest ładna czy piękna. Miejscami jest ona książką naukową, poruszającą tematy historyczne. Chcąc uniknąć przesady nie określę jej jako wstrząsającą. Przynosi ona cały szereg rewelacji o których przeciętny polski inteligent nigdy nie słyszał, jest uzasadnieniem tego co wszyscy czujemy, że, „póki świat światem nie będzie Niemiec Polakowi bratem".

Dyplomacja może kazać zawierać pakty o nieagresji, może kazać udawać przyjaźń, ale nie może zmienić tego faktu, że dla Niemców odwiecznym nakazem jest „Drang nach Osten" — marsz na wschód, na Polskę.

Treścią książki „Ziemia gromadzi prochy" miały być pierwotnie jedynie wrażenia odniesione przez autora w jego podróży po Niemczech. Rzeczywistość niemiecka zmusiła go jednak do rozszerzenia zamierzonych ram. Zarówno bowiem z rozmów prywatnych, jak z gazet, muzeów itd. zobaczył on, że najważniejszym celem dla Niemców jest zagarnięcie naszych ziem zachodnich, i że Niemcy posługują się dla udokumentowania swoich praw jedynie fałszem. Toteż po powrocie do kraju autor zapragnął nie tylko odeprzeć kłamstwa propagandy niemieckiej, ale uświadomić swoich rodaków ile już ziemi i dusz polskich stracili.

Według Niemców ziemie między Odrą a Wisłą są praniemieckie „urdeutsch". Na niewinne niemieckie baranki napadły słowiańskie wilki, wydarły im ich ziemie i same na niej osiadły. Sprawiedliwość więc wymaga, by wróciły one do swoich dawnych panów — Niemców.

Tak mówi nauka niemiecka. A jak jest naprawdę?

O dawnych czasach mówi nauka prehistoria. Posługuje się ona metodą badania wykopalisk. Na podstawie różnic i podobieństw między nimi ustala się zasięg poszczególnych ras w przedhistorycznych czasach. I na tej podstawie okazało się, że już przed 4-ma tysiącami lat między Odrą a Wisłą byliśmy my, Słowianie. A z zachodu i północy nacierały plemiona germańskie. Każdy taki najazd pozostawiał za sobą ślady w postaci wykopalisk. I oto Niemcy nie bacząc na ilość tych wykopalisk germańskich, ani na fakt, że są one tylko wyspą wśród morza słowiańskiego, teren na którym znaleziono wykopalisko germańskie uznają za „urdeutsch".

Takie są metody „nauki" i propagandy niemieckiej. Nauka niemiecka pracuje pełną parą tylko wtedy, gdy się spodziewa znaleźć wykopaliska niemieckie. O Santoku nad Wartą, gdzie znaleziono groby słowiańskie, o Opolu na Śląsku gdzie znaleziono osadę, o wysepce Wołyń, gdzie znaleziono gród słowiański, o setkach innych miejscowości, których pomimo najbardziej stronniczego fanatyzmu nie można podciągnąć pod „urdeutsch" nauka niemiecka milczy. A przecież są tam rzeczy bardzo ciekawe. Na podstawie wykopalisk np. w Wołyniu można odtworzyć całe życie dawnych Słowian. Znaleziono tam nawet kopyta na buciki dziecinne.

A czy my, Polacy, wiemy o tym, że jeszcze w 19-ym wieku koło Hanoweru mówiono po słowiańsku, że jeszcze w 1938 r. w Sprewaldzie o 5 km od Berlina byli ludzie, którzy mówili po słowiańsku, że księgi parafialne w Szczecinie jeszcze w połowie 19 w. były prowadzone po polsku, że pod Drezdnem jest miejscowość Marzana, a jedno z przedmieść Berlina jeszcze w 1938 r. nazywało się „Nowawes". Więc czyje to były ziemie, nasze czy niemieckie?

Czy wiemy o tym, że nazwy 75% miejscowości od Łaby aż po granicę polską są czysto słowiańskie, takie jak Karłów, Pniewo, Warnów, Kamienica, Piłatowo, Słupsk, Bytowo, Lębork, Białogard itd.? Autor opowiada, że jeden z historyków muzeum szczecińskiego twierdził, że nazwy te są jedynie nalotem kolonizacji słowiańskiej. Wobec tego p. Kisielewski zapytał go, dlaczego nie przeprowadza się zmiany tych nazw na pradawne niemieckie. Odpowiedzi nie otrzymał i otrzymać jej nie mógł — pradawnym gospodarzem w dorzeczu Łaby i Odry byli Słowianie.

Duża część książki poświęcona jest uzasadnieniu praw Polski do tych rzeczywiście „krwawiących ziem". Na tle odwiecznego dążenia Niemców do germanizacji zabranych terenów opowiada autor wstrząsające fakty. Oto na Pomorzu ustalił się zwyczaj, że gdy umiera ostatni ze starszego pokolenia umiejący po polsku, niepotrzebne już żywym książki i śpiewniki polskie składa się ze zmarłym do grobu.

A jakże według autora wyglądają współczesne Niemcy. Ta część książki specjalnych faktów nieznanych nie przynosi — cenną jest jednak przez to, że podaje je jakby w systematycznym przeglądzie.

A więc nadzieją hitleryzmu jest młodzież. Urabia się ją w organizacjach na „granit i opokę". Religia jest dla hitlerowców przeszkodą, toteż dążą oni wszystkimi siłami do usunięcia religii z życia dziecka. Stąd konflikty między starszym a młodszym pokoleniem, między nakazem partii a wiarą. Hitleryzm nastawia młodzież na „święty wschód". Żaden akademik niemiecki nie może zdać końcowych egzaminów, jeżeli nie wykaże się przynajmniej półroczną pracą na Pomorzu lub Śląsku.

Technika w życiu codziennym poszła bardzo daleko. Na każdym kroku spotykają się najrozmaitsze udoskonalenia. Ale jednocześnie są i takie fakty: auta w upalne dnie jeździć nie mogą, gdyż używane do motorów mieszanki rozkładają się pod wpływem gorąca. Z udaniem się w drogę trzeba czekać do chłodniejszej pory dnia. Tylko bardzo drogi towar jest dobry, w powszechnym użyciu jest przeważnie tandeta.

Oszczędzają Niemcy na wszystkim. Wyciska się smary ze szmat monterskich, trzeba ostrożnie hamować, żeby nie niszczyć opon, skraca się krawaty.

Jedzenie jest zdecydowanie złe, co wywiera ujemny wpływ na organizmy. Opowiada autor, że w jednym z miasteczek, liczącym koło 10 tys. mieszkańców w czasie epidemii grypy było przez dwa miesiące dziennie 15—20 pogrzebów.

A jakiż jest stosunek do Polaków?

Może góra niemiecka nie wie co robią doły, bo pomimo „przyjaźni" doły tępią polskość zawzięcie. Walka jest prowadzona za pomocą szkół, kościoła, propagandy

i ustaw. Na mocy jednej z ustaw na 8 tyg. przed żniwami odebrano Polakom ziemię i oddano ją Niemcom. Na mocy innej odebrano Polakowi ziemię, gdyż miał 26 mk długu.

Polakom między sobą prawie że nie wolno zawierać małżeństw. „Badania" lekarskie wykazują bowiem, że narzeczeni są chorzy i że trzeba ich sterylizować. Chyba, że zobowiążą się nie posyłać dzieci do polskich szkół, wtedy oczywiście wyzdrowieją od razu.

Szkoły polskie w Niemczech — to jeszcze jedna strona męczeńskiego życia Polaków w Niemczech. Trzeba być bohaterem, żeby się nie ugiąć przed prześladowaniem „kulturträgerów" niemieckich. Polak, którego dzieci chodzą do polskiej szkoły nie dostanie pracy, zapomogi, nie znajdzie mieszkania. Pomimo to Polacy chcą szkoły swojej. I zdarzył się taki fakt: w jednej z miejscowości szkołę zamknięto, co groziło automatycznie przeniesieniem dzieci do szkoły niemieckiej. Chcąc tego uniknąć, rodzice zdecydowali się na naukę pod gołym niebem na podwórku szkolnym. A gdy nadeszła zima, zniesiono na to podwórze łóżka, zapchano dzieci pod pierzyny, a nauczyciel w płaszczu krążył między nimi, ucząc.

Rzeczywistość dzisiejsza mówi: Słowiańszczyzna w Niemczech skazana jest na zagładę.

Widział autor mapy, na których Polska jest włączona w granice Niemiec, widział inne, na których tylko odcinek graniczny między Kępnem a Lublińcem uznany jest jako możliwy do zachowania. Reszta to granica wymuszona. Widział nadgraniczny pomnik odwetu pod Piłą z napisem: „Nigdy, Niemcze nie zapomnij, co ślepa nienawiść tobie zrabowała, oczekuj godziny, która zmaże hańbę krwawiącej granicy: Gdańsk, Grudziądz, Chełmno, Starogard, Poznań, Gniezno, Chodzież, Rawicz, Inowrocław, Leszno. Widział wydawnictwo „Granice między Niemcami a Niemcami" w którym między innymi jest powiedziane, że wolne miasto Kraków spolonizowało się w 19 w.

I wiele wiele innych rzeczy opowiada autor. Ale to trzeba przeczytać — a potem powiedzieć na wszystkie uroszczenia niemieckie „dalej ani kroku".

A na jednej z kart „Ziemia gromadzi prochy" widać Hitlera, przemawiającego w te słowa: „nie dopuście nigdy do powstania drugiej potęgi na kontynencie Europy. W każdej próbie stworzenia nad granicami Rzeszy drugiej potęgi militarnej upatrujcie zawsze zamach na Niemcy. Jest waszym nie tylko prawem ale i obowiązkiem wszystkimi środkami aż do użycia siły zbrojnej powstaniu takiego państwa przeszkadzać, a gdyby jednak powstało zniszczyć je" (Mein Kampf). Ta druga potęga to Polska.

My, Polacy, wojny nie chcemy. Ale jeżeli nasi sąsiedzi zachodni nas do niej zmuszą, wtedy ta krwawiąca granica może się przesunąć o wiele wiele kilometrów na zachód i objąć ziemie niegdyś nasze, a które, Bóg da, znów nasze będą.

Wanda Dziewulska

JANINA PONIŻOWA

Matka

Odchodzisz z braćmi mój najmłodszy Synu —
Ja Matka — Polka, z żalu rąk nie łamię,
Lecz błogosławię. — I nie dam łzom płynąć.
Chcę Cię pożegnać śmiechem, a nie łzami...

Zabierz ze sobą ostatniego konia!
Ja w pług się wprzęgnę i przeorzę glebę,
Bym wracających Was z laurem na skroniach,
Nakarmić mogła własnym, świeżym chlebem .

A jeśli trzeba, to oddam i lemiesz.
Wszystko żelazo i sierpy i kosy
Przekujcie w zbroję! Już me ręce ziemię
Zorzą i stopy zbronują ją bose...

Zasieję ziarno i plonu ustrzegę,
Doglądnę chaty. — Już dam sobie rady,
Wśród skwarów lata i zimowych śniegów,
Wśród czarnych nocy i poranków bladych.

Gdy pole chwały zrosicie szkarłatem
Krwi Waszej młodej, na krańcach rubieży;
Rozkwitną dla Was w całej Polsce kwiaty
Wonnym oddechem, wiośnianym i świeżym.

Wy to zwycięstwa przechylicie szalę
Na naszą stronę. — W świetlnej aureoli
Wspomnienie o Was ku Ojczyzny chwale
Rozbłyśnie gwiazdą w mej samotnej doli.

Inni, co wrócą, z żmudnej pracy mojej
Korzystać będą. I choć łzy gorące
Wzrok mój przysłonią, wiem, że z mego znoju
Kłosy wystrzelą ziarnem aż po słońce!...

Stary zegar

(Na dzień matki)

Zuza zawieszona gdzieś na pograniczu półsnu i półrozbudzenia słyszała nudną, dźwiękliwą melodyjkę staromodnego zegara. Wtuliła głowę w poduszki, leniwymi ruchami palców odsuwała od swej twarzy i uszu lekkie, drażniące tony, które uporczywie i jednako powtarzały jak odległa, niewidziana pozytywka uprzykszony refren: der-le-leń, der-le-leń, rozdrabniały się w tysiące osobnych dźwięków i wirowały nad głową trochę drwiące, trochę roześmiane, a bardzo natrętne.

W sennym odemknieniu powiek widziała poprzez rozdrganą smugę słonecznego pyłu na małym biureczku pod oknem staromodny zegar. Stał obcy i śmieszny w otoczeniu innych prostolinijnych, barwnych, nowoczesnych drobiazgów, świecąc rudością starego złota. Objęty oburącz przez brązowego, opasłego aniołka o kędzierzawej główce wspierał się na dwóch kolumienkach, otoczonych spiralnie girlandą drobnych misternie dłubanych różyczek. W pewnej chwili w smudze słońca zamajaczyła czarna suknia i Zuza dojrzała jak dwie białe, znaczone ścieżkami błękitnych żył ręce miękko i serdecznie spoczęły na złoceniach zegara, przesunęły się po świecącym cyferblacie, pieszczotliwymi palcami przebiegły po kudłatej główce aniołka i jego tłustych, wdzięcznie wygiętych pleckach. Stęknął zgryźliwie stary mechanizm, zatrzeszczały jakieś trybiki i kółka i dźwiękliwe tony melodyjki zwisły i ścichły rozwieszone w powietrzu.

Zuza przeciągnęła się leniwie.

— Czy ty, mama, koniecznie „musisz" co dzień nakręcać ten idiotyczny zegar, żeby potem dzwonił o tak fantastycznej godzinie? Przecież dopiero siódma — jęknęła kapryśnie.

Białe ręce oparte o zegar zatrzepotały przedziwnie. Poderwały się w górę lekkie i rozchybotane, aby za chwilę opaść bezsilnie wzdłuż czarnej sukni.

Matka odwróciła głowę.

Rozsrebrzyły się wokół twarzy siwe włosy, zaczesane gładkim półkolem, oczy zaświeciły jasną mądrością wiejskich, zblakłych w słońcu nadrzecznych niezapominajek. Zuza usiadła na pościeli. Umościła się dobrze wśród poduszek i poglądała na matkę uśmiechnięta, beztroska, różowa od niedawnego snu.

— Jeśli już koniecznie „musisz" — ciągnęła Zuza dalej — to zabierz go sobie do... — szukała w myśli odpowiedniego miejsca, gdzieby można było umieścić taki antyk, nie psując „linii" mieszkania — no, czy ja wiem? do waszej sypialni.

Matka odpowiedziała nieśmiałym, zawstydzonym szeptem:

— Ten zegar stał w panieńskim pokoju twojej babci, a potem w moim. Wydzwaniał mi...

— Wiem, wiem — Zuza — strzepnęła niecierpliwie ręką — jesteś sentymentalna... i wiesz co? ogromnie ci posiwiały włosy. Nie chcę mieć takiej starej matki — wygięła usta kapryśnie. — Matka Jolanty i matka Hali Zagrodzkiej są zupełnie inne: ubierają się elegancko, chodzą do różnych tam „salonów piękności", no, są po prostu moderne.

Białe, znaczone ścieżkami żył ręce zakreśliły w smudze słońca bezradny łuk.

— Moje dziecko...

— Wąskie, blade usta, okolone dwoma bruzdami głębokich zmarszczek nie mogły żadnych innych słów odnaleźć i powtarzały tylko nieporadnie.

— Moje dziecko, moje dziecko...

Stary zegar tykał miarowo i poważnie, uśmiechając się pyzato twarzą beztroskiego, pucołowatego aniołka.

*

To było nad wyraz niezrozumiałe i nad pojęcie okrutne. Zuza chodziła w zadziwieniu tak przeogromnym, że nie było w nim miejsca na rozpacz. Nie mogła tego ogarnąć myślą, świat cały wydawał się przeinaczony, a całe jej życie przewrócone na nice.

Odkąd sięgnęła myślą zawsze widziała przy sobie matkę jednako spokojną, jednako cichą i jednako czynną. Snującą się po domu w szeleście czarnej sukni, w rozsrebrzeniu siwiejących włosów, w uśmiechu pogodnym. Jej ręce przesuwały się po każdej rzeczy i nad każdą robotą. Baczyły pilnie, by żaden pył nie skaził szklistości okien i politury mebli, żadna plama nie pokalała bieli obrusów, by każdy przedmiot stał na właściwym sobie miejscu. Cichość sypialni matki, spuszczona roleta, poprzez którą próżno starało się wedrzeć migotliwe słońce, butelki i buteleczki na stoliku przy łóżku, sztywny a pachnący hiacynt w doniczce przystrojonej białą karbowaną bibułką—wszystko przerażało Zuzę swoją niepowszedniością. Siadywała na krawędzi łóżka, patrzyła zalęknionymi oczami i powtarzała raz po raz, jak małe, bezradne, niesłusznie skrzywdzone dziecko:



— No, nie choruj mama, nie choruj. Nie możesz chorować chociażby dlatego, że ja...

Wyginała usta w podkówkę i pełna była tuż, tuż pod sercem wzbierających skarg.

Pewnego wieczoru, kiedy zmierzch już słaniał się po kątach pokoju, a biały hiacynt pachniał upojniej niż zwykle, Zuza przerwała w pół zdania swoje biadolenie.

— Co ty, płaczesz? — przypadła zbladłą twarzą do rąk matki. — Och, nie płacz, proszę cię, nie płacz...

W miękkiej kołdrze osłaniającej ciało chorej pełno było ciepłych załamań i miłych zakątków. Zuza wtuliła w nie twarz, ukryła oczy. Ręka matki szczupła i lekka spoczęła niemą prośbą na jej głowie. Zuza nie śmiała spojrzeć matce w twarz, napotkać jej oczy pełne błękitu i pełne łez.

— Mam do ciebie prośbę, Zuzo, przynieś mi z twego pokoju zegar. Wiesz, ten stary z aniołkiem, chciałabym go jeszcze raz nakręcić.

Jak się to wszystko stało Zuza nie mogła sobie później uprzytomnić. Wiedziała, że podniosła się bez słowa, na palcach minęła jadalnię. Stary zegar w jej panieńskim pokoju stał jak co dnia na małym biureczku pod oknem. Tykał miarowo, poważnie, uśmiechając się pyzatą twarzą brązowego aniołka. I właśnie wtedy gdy wyciągnęła po niego niecierpliwą rękę, ledwie dotknęła go palcami — coś trzasnęło. Pękła jakaś stara, gdzieś wewnątrz mechanizmu ukryta sprężyna.

Zegar ucichł.

Zuza bezradnie, drżącymi palcami błądziła po śrubkach i kółkach, po świecącym cyferblacie, głaskała tłuste rączki aniołka, wodziła dłońmi po kolumienkach strojnych w misterne różyczki, szeptała jakieś wyrazy czułe i proszące, modliła się — do staromodnego zegara swej matki, dla którego kiedyś nie mogła i nie chciała znaleźć miejsca ani w swoim pokoju, ani w swym sercu.

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"...

Powieść

Część pierwsza.

I.

Mróz wyrzeźbił misternie lodowe kwiaty i arabeski na oknach Zagrody.

Dworek był nowy, liczył ledwie dziesięć lat istnienia i stał wśród sosnowego lasu, ogrodzony niskim płotkiem, więcej dla ozdoby niż ochrony służącym. Budowano tę Zagrodę trochę na pokaz i zbytkownie, z czasem jednak przystosowana na pensjonat, oddawała właścicielce cenne usługi, bo latem w pokoikach parteru i pięterka bywało tak gwarno, a tyle zachodu działo się w kuchni i ogrodzie, że praca sezonu opłacała później spokojną zimę.

— Wytchnienie i odpoczynek, — mówiła sobie z upodobaniem pani Zagrodzka— aż do wiosny!

Pracę i ruch lubiła, nie uchylała się od czynnego życia, byle w największym ogniu tej pracy, błysnęło niekiedy światło nadziei, że przyjdzie chwila odpoczynku.

Jedyną towarzyszką, która zostawała na zimę w Zagrodzie, była poznana przed kilku laty pani Anna Klunicka, samotna również kobieta, typ pośredni między nowym a niedzisiejszym, z konieczności jedynie zmodernizowany. Obie te panie godziły się pogodnie ze swym losem.

Pani Zagrodzka prowadziła letni pensjonat w podmiejskiej lesistej osadzie, choć nade wszystko lubiła poezję, teatr i wszystko, co ze sztuką miało związek, pani Anna zawiadywała działem mody i kosmetyki w kobiecym tygodniku, jakkolwiek zazwyczaj myśli jej z rzeczywistością i teraźniejszością nie miały nic wspólnego.

Lecz co innego upodobania, a co innego nasz przyziemny chleb powszedni.

Obie zostawiły daleko za sobą upalne podmuchy młodości. Chciały jednak ze względu na walkę z życiem, mieć tyle tylko lat, na ile wyglądały.

Zwłaszcza pani Anna z tytułu swej specjalności kosmetycznej dbała by „godziwymi" środkami zatrzymać równą cerę, mieć lśniące i z wdziękiem ułożone włosy, dobrze utrzymane ręce i stonować zawsze to, co było modne z własną urodą i sylwetką.

Wszystkimi tajnikami swej wiedzy dzieliła się z panią Zagrodzką, która poważne wykłady przyjaciółki brała na wesoło, pytała co może dla siebie zastosować, pilnie jej słuchała, a widząc niezłe rezultaty, myślała nieraz:

Jakby to dobrze było, gdyby Nata tak dbała o siebie jak jej matka.

Nata była córką pani Zagrodzkiej, zamężną od lat dziesięciu, matka trojga dzieci, zakopana w fabrycznym osiedlu.

Anna Klunicka jeździła do miasta dwa razy na tydzień. Wystarczało jej to, by załatwić sprawy w księgarni, w redakcji, odebrać korespondencję, zapoznać się z lansowanymi za granicą nowościami i zgromadzić do swego zacisza cały materiał do opracowania na następne numery pisma. Wysiadając o zmierzchu z autobusu, biegła do Zagrody z pełną teką papierów i pełną głową wiadomości i nowinek.

— Moje okno na świat! — witała ją zwykle na progu pani Zagrodzka, która w samotności zimowego dnia albo porządkowała listy rodzinne, albo grała dawne melodie; czasem brała się do pamiętnika i do bieżącej korespondencji. Tego popołudnia, gdy na skutek kilkudniowych mrozów, tak pięknie przyozdobiły się parterowe okna dworku, aż pani Anna przystanęła na chwilę w zachwycie, nikt nie wyszedł, by ją witać. Pierwszy to był dzień tak ostrego zimna, i drzwi frontowe uszczelnione i zawieszone z wewnątrz wojłokiem, nie dawały dostępu.

Trzeba było obiec w koło umiecioną ścieżką i zapukać przez kuchenne wejście.

W kuchni płonął ogień. Imbryk z wodą bulgotał, a gosposia w wielkim fartuchu wyrabiała na misce drożdżowe ciasto, woniejące wanilią i pomarańczową skórką. Prócz tego fura chrustu stała już na półmisku gotowa, przypudrowana.

— Co się u was dzieje? — zawołała przybyła w osłupieniu. — Karnawał, czy Wielkanoc?

— At! klęska! goście, — mruknęła gospodyni. Niech się pani rozdzieje, to podam faworki i herbatę.

Pani Anna przemknęła do swego pokoju, rozebrała się z futra i czapki, a przyczesawszy włosy, pełna ciekawości, zapukała do saloniku pani Zagrodzkiej.

Tutaj przy biurku, w łagodnem świetle lampy, siedziała pani Marcelina i pisała list.

Wstała jednak zaraz na powitanie wchodzącej, a na twarzy jej było wielkie rozradowanie.

— Miałam depeszę od Tomasza, jutro przyjeżdżają, — odezwała się wesoło.

— Doskonale! a czy oboje, czy z Luciem? — spytała Anna.

— Oboje, ale i małego wiozą. Jadą zapewne w góry.

— Jutro zostaję w domu! — oświadczyła Anna. — Przygotowania naszej gosposi zapowiadają jakąś specjalną ucztę.

Pani Marcelina roześmiała się, a gdy wjechała taca z herbatą i chrustem, obie panie zasiadły przy małym stoliku i w zapadającym zmroku gawędziły.

Telegram ze świata wniósł do cichego ustronia z echem wspomnień, rzeźwą nutę teraźniejszości. Syn, zapowiadający przybycie swoje i małej swej rodziny, był dla pani Marceliny postacią odświętną, którą rzadko widywała i krótko. Ale już przez to samo, że egzystował, użytecznie działał i zgarniał zaszczyty, było dla samotnej kobiety źródłem radosnych myśli.

Cieszyła się z daleka wydatną pracą Tomasza, cieszyła się, że tak uroczą ma żonę i tak dorodnego synaczka, a dowody wzajemnego ich przywiązania miewała w częstych i długich listach.

Tomasz był jej przyjacielem; od wczesnych lat potrzebował tej matczynej przyjaźni. Rozumieli się tak dobrze i kochali tak czule, tylko zawsze dzielił ich los i żyli od siebie oddaleni. Kiedy Tomasz był na uniwersytecie, pani Marcelina od lat całych pielęgnowała na wsi nieuleczalnie chorego męża; a gdy po minionej zawierusze, która matce dała tyle niepokoju i radości i uczyniła z jej syna pełnego zapału pioniera niepodległej Polski, ożenił się zaraz z najmilszą swą Polą, wtedy owdowiała i choć była swobodną, nie chciała z dziećmi zamieszkiwać.

Miała jeszcze wtedy dorastającą Natę, a po jej zamążpójściu wybudowała sobie Zagrodę i urządziła własne życie.

Cała jej dusza jednak była przy dzieciach.

Długie chwile spędzała zimą przy biurku, odpisując obszernie na listy Tomasza, biorąc udział w całym ich ruchliwym życiu, szukając u syna wytłumaczenia na wiele rzeczy wielkiego świata, których nie rozumiała, lub nie pochwalała. I Tomasz i Pola i Nata wszystko jej mówili o sobie, a ona z nimi długo w ten sposób rozmawiała.

Pani Marcelina pogodnie i optymistycznie nastrojona miała doskonały wpływ na nerwy ludzi dzisiejszych. Życie psuło ją w tym kierunku, że i swoi i obcy lgnęli do niej jakby szukając oparcia. Być może, iż wiara ich ją samą wzmacniała i nie dawała wątpić w swe możliwości.

Ostatnią taką zjednaną sobie duszę miała w pani Annie Klunickiej, której rozterkę wnętrzną, nieznaną i niezbadaną ukoiła samą swą obecnością i towarzystwem. Od chwili poznania pani Zagrodzkiej w jednem z uzdrowisk, Anna przylgnęła całym sercem do starszej od siebie kobiety i starała się by jej być potrzebną i bliską.

To też gdy elektryczność zabłysła w przytulnych pokoikach dworku, gdy rozmowa o spodziewanych nazajutrz gościach i domysły o ich dalszej podróży wypełniły wieczorne godziny, obie panie, idąc na spoczynek, rozstawały się w najlepszym usposobieniu.

W chwili gdy Anna Klunicka zbierała gazety, by je przejrzeć u siebie, a pani Marcelina porządkowała na noc swe biurko, weszła zamaszyście gosposia i stanęła u progu salonu jakby na baczność.

— A co to, Domańsiu? — spytała pani domu, podnosząc głowę.

— Czy wielmożna pani nic nie widziała? — odpowiedziała pytaniem. Na przeczący ruch głową dodała uroczyście: — Od strony cmentarza zobaczyłam przed chwilą wielką jasność i pan, nieboszczyk, przedstawił mi się przez mgnienie jak żywy.

Pani Zagrodzka drgnęła mimo woli jak osoba, która ma swoje na świecie ukochania i może podlegać przesądom.

Lecz Anna surowym wzrokiem zmierzyła gosposię i rzekła:

— Módlmy się za zmarłych, pani Domańska, oni nas a my ich potrzebujemy. Z jasnością to zapewne było przewidzenie, gosposia tyle dziś z ogniem miała do czynienia. A jakże tam ciasto? udane?

— Ciasto jak ciasto, — odparła chmurnie Domańska. — No! to i dobranoc.

— Dobranoc! — szybko dorzuciła pani Marcelina. Trzeba jutro raniej wstać, i niejedno jeszcze wypadnie przygotować. Państwo Tomaszowie mogą nas wcześnie zaskoczyć.

— Żeby tylko jako dojechali, — mruknęła gospodyni, a pani Anna przekłóła ją oczami.

W chwili jednak, gdy podawała rękę pani Marcelinie i porozumiewawczym uśmiechem łagodzić chciała niedorzeczność przeczuć gosposi, rozległ się trzask tak silny, że trzy kobiety drgnęły bezwiednie, a przynajmniej dwie z nich zawołały:

— Jezus! Maria!

Po czym wszystkie zwróciły się ku sekre-

tarzykowi pani Marceliny, stojącemu przy ściance, między oknem a drzwiami od hallu.

Pani Zagrodzka posunęła ręką po mahoniowych bocznych deskach starego mebla, nie znalazła jednak rysy ani szpary. Pani Anna zauważyła na pozór obojętnie:

— Już i meble na mróz reagują.

Gosposia zaś, przeżegnawszy się, ostentacyjnie wyszła z salonu.

Pani Marcelina w pół godziny potem wstała ze swego klęcznika z wilgotnymi oczyma, ale uspokojona, i ułożywszy się do snu, znakiem krzyża pobłogosławiła drogę, po której nazajutrz miał sunąć samochód, wiozący jej dzieci. Z sypialni Anny długo jeszcze smuga światła padała na ogródek i słychać było w ciszy lekkie jej kroki.

W alkowie chrapała pod pierzyną gospodyni, a pomruki jej wraz ze świstem, składały się na miarowy refren:

— Ciekawość! co się stanie?

c. d. n.

O tym i owym

OFIARY OBOWIĄZKU

Smutne jest życie latarnika, osamotnionego wśród morskiego pustkowia, ale jeszcze smutniejszy żywot wiedzie człowiek obsługujący stację benzynową w samym centrum Sahary. Stacja ta leży na drodze, którą raz na tydzień przejeżdża autobus komunikacyjny, by zatrzymać się na godzinę w celu nabrania paliwa. Poza tym nie ma ze światem żadnego kontaktu, wokół małego domku pustynnego „latarnika" rozciąga się niezmierzone morze piasków niezamieszkałych na przestrzeni 750.000 mil kwadratowych. Nie łatwo jest znaleźć kogoś, ktoby chciał wieść równie beznadziejne życie, tym bardziej, że dotychczasowi pracownicy stacji kończyli bardzo tragicznie. Pierwszy umarł na febrę, drugi zginął w czasie wybuchu gazoliny, trzeci zwariował, czwarty zginął z pragnienia, gdyż nie dostarczono mu na czas wody. Obecny jest z kolei piątym i pełni swe obowiązki od niedawnego czasu. Może będzie miał więcej szczęścia niż jego poprzednicy.

GIGANTYCZNA MAPA

Największą mapą na świecie będzie mapa, a właściwie plan Nowego Jorku, opracowywany przez malarza Carla Rotersa na Wystawę Światową. Plan ten składający się z 114 osobno malowanych kawałków zajmie ścianę wysoką na 17 stóp, a długą na 54 stopy. Całość, przedstawiająca Nowy Jork z lotu ptaka, będzie nie tylko dokładnym planem, ale także prawdziwym dziełem sztuki.

SPECJALNE AUTOBUSY DLA DZIECI

Aby zwiększyć do maksimum bezpieczeństwo dzieci udających się specjalnymi autobusami do szkoły i ze szkoły, Amerykanin J. Kirk Farris skonstruował wyjątkowo trwałą karoserię, która nawet w razie przewrócenia się lub zderzenia maszyny, nie ulegnie zniszczeniu. Nowy autobus szkolny ma też specjalnie zaokrąglone kształty, co również ma zwiększyć bezpieczeństwo małych pasażerów przy ewentualnym wypadku, poza tym okna z nietłukącego się szkła posiadają jeszcze ochronne ramki, a całe wnętrze samochodu jest miękko wysłane i pozbawione wszelkich twardych czy ostrych części. Tak więc mamy amerykańskie, wysyłające swe pociechy do szkoły, mogą mieć pewność, że powrócą one całe i zdrowe, oczywiście jeśli sobie nie nabiją jakiegoś guza poza obrębem autobusu.

„KOCIA MAMA"

Swego czasu wielką sensację wywołał w Wiedniu postępek pani Matyldy Kovacs, która znana była jako specjalna amatorka i przyjaciółka kotów. Po dłuższej chorobie, czując, że zbliża się śmierć, spaliła ona cały swój majątek wynoszący pokaźną sumę 500.000.000 koron, by nie dostał się do rąk jej rodziny, która źle się obchodziła z ulubionymi kotami.

KINO W AUTOMACIE

W Chicago zainstalowano pierwsze automaty uliczne, wyświetlające po wrzuceniu monety krótkie filmy. Robią one dużą konkurencję automatom z gumą do żucia lub słodyczami i cieszą się specjalnym powodzeniem wśród młodzieży oraz dzieci. Zależnie od zamiłowań i nastroju chwili, widz może obejrzeć sensacyjny film cowboyski, sentymentalną tragedię, wesoły film rysunkowy lub aktualności z całego świata, płacąc za każdy po 5 centów, co jest bardzo tanio, jeśli wziąć pod uwagę ceny biletów w amerykańskich kinach. Oczywiście obraz może oglądać tylko jedna osoba naraz, gdyż ekran jest umieszczony wewnątrz i widać go jedynie przez niewielki otwór. Automaty filmowe są także atrakcją i dla wszystkich przechodniów, bo widok osoby z twarzą przylepioną do otworu i zaśmiewającej się w głos, lub też wzdychającej ciężko nad smutnymi losami bohaterów, o której oprócz niej nikt przecież nic nie wie, pobudza wszystkich do ogólnej wesołości.

WSKAZÓWKI DLA PODRÓŻUJĄCYCH SAMOLOTEM

Na łamach czasopisma „Liberty" ks. Aleksandra Krapotkin daje szereg cennych uwag i wskazówek dla osób, wybierających się w powietrzną podróż, zwłaszcza, jeśli ma to być podróż dłuższa i odbywana na sporej wysokości. Otóż, między innymi, podobno lepiej nie zabierać z sobą wiecznych piór, napełnionych całkowicie atramentem, gdyż ciśnienie wyższych warstw powoduje rozrzedzenie się płynów i atrament może łatwo z pióra wycieknąć. Kto się nie boi zaryzykować kleksa na ubraniu lub w woreczku, może sprawdzić, czy twierdzenie ks. Krapotkin jest słuszne, mimo, że wydaje się mało prawdopodobne, jeśli chodzi o pasażerskie loty odbywające się na normalnych wysokościach.

NOWA OZDOBA STOŁÓW

Jako dekorację stołów przy wykwintnych przyjęciach stosuje się obecnie za granicą już nie tylko kwiaty cięte jak dotychczas, ale całe ogrody kwiatowe. Oczywiście muszą to być kwiaty na niskich łodygach, jak stokrotki, bratki, małe tulipany, z których klomby ułożone na stole wyglądają podobno prześlicznie. Podstawą takiego klombu jest gruba warstwa korka ze specjalnymi otworami na cebulki lub korzenie, przykryte z wierzchu świeżym mchem. Niedawno na jednym z większych przyjęć w Londynie cały stół pośrodku był przybrany miniaturowymi polami kwitnących krokusów, co wywołało wielki zachwyt wśród zgromadzonych gości.

KAY FRANCIS RZUCA FILM

Znana gwiazda amerykańska Kay Francis postanowiła porzucić film. Po ukończeniu ostatniego obrazu, w którym grała główną rolę, nie odnowiła kontraktu z wytwórnią Paramount, oświadczając, że żegna się na zawsze ze sławą i Hollywood. Obecnie piękna Kay ma 34 lata, materialnie jest dobrze zabezpieczona i wkrótce zamierza czwarty raz wyjść za mąż za barona Erika Bernakow. Podobne oświadczenia o definitywnym zakończeniu kariery filmowej często się słyszy z ust gwiazd, ale są one zwykle trikiem reklamowym, przekonamy się niebawem, czy tak jest i w tym wypadku.

ŁYŻKA-WAGA

Praktyczną inowacją w gospodarstwie domowym jest łyżka będąca jednocześnie wagą, służącą do odmierzania mniejszych ilości produktów spożywczych, lekarstw i tp. Łyżka ta posiada w środku ciężkości umocowany łańcuszek, na którym się ją zawiesza, w rączce zaś posiada odpowiednią skalę i przesuwalne ciężarki, wskazujące ciężar ważonego produktu z dużą dokładnością.



List z Warszawy

Kochana Marychno!

Nie wiem naprawdę, od czego mam swój zwykły list zacząć, tyle się przez ten tydzień uzbierało rozmaitych ciekawych spraw, o których warto by ci napisać. Przyzwyczaiłam się już bardzo do dzielenia się z tobą wszystkim, co widziałam i co ciebie interesuje tak, jak mnie, a i ty chyba z pewną niecierpliwością czekasz moich bazgrotek z Warszawy? Najgorsza rzecz, że czasem trudno jest się „wyjęzyczyć" w liście, szczególnie gdy chodzi o sztukę. Na przykład i teraz. Od 22-go do 29-go kwietnia mieliśmy w Warszawie Tydzień Węgierski, poświęcony imprezom, zbliżającym nas do naszego miłego sąsiada. Jest więc reprezentacyjny koncert i bal i odczyty („Znaczenie granicy polsko-węgierskiej", Węgry — kraj i ludzie" itp.), a przede wszystkim retrospektywna wystawa sztuki węgierskiej w Zachęcie. I tu się właśnie zaczyna mój kłopot. Jak ci to opisać, żeby do ciebie doszła choć cząstka tych barw, kształtów, uroku? Bo wystawa ta jest rzeczywiście wyjątkowo piękna i kolorowa. W 350 eksponatach ukazuje nam sztukę węgierską od połowy ubiegłego stulecia. A więc malarstwo, rzeźbę, ceramikę, sztukę ludową. Jest tam mnóstwo rzeczy! Co mnie najbardziej uderzyło, to wspaniała rzeźba „Kopacz" (ani rusz nie mogę powtórzyć nazwiska autora, takie jest egzotyczne i trudne dozapamiętania).

„Kopacz" jest dziełem wielkiego talentu. To jakby synteza ludzkiej pracy, pomnik robotnika, szarego i nieznanego nikomu człowieka. Drugie, równie prawie potężne dzieło, to olbrzymi obraz — apoteoza stosunków Węgier z Polską. Bardzo silne dążenie religijne nowszej sztuki węgierskiej ukazuje sala - kaplica, poświęcona wyłącznie malarstwu religijnemu i rzeźbie kościelnej. Obficie reprezentowane jest również malarstwo historyczne. Poza tym można w Zachęcie obejrzeć wiele pięknej grafiki, zdobnictwa i sztuki ludowej. Wystawa węgierska jest bardzo starannie zestawiona, a swoim bogactwem i różnorodnością robi na widzach wielkie wrażenie. Ogromnie jakoś Warszawie przypadła do smaku!

Teraz, Marychno, dla odmiany historia z całkiem innej beczki. Nie pisałam ci chyba o tym, że przed kilku, czy nawet kilkunastu miesiącami, w Londynie został ogłoszony międzynarodowy konkurs na najlepszą powieść z olbrzymią nagrodą 80 tysięcy złotych (dosłownie). Oczywiście, nagrodzona powieść będzie drukowana w kilkunastu językach. Dla eliminacji najlepszej powieści w każdym kraju ogłoszono konkursy przygotowawcze, które zakwalifikują, jakie powieści w tym języku (dotąd niedrukowane) są warte wysłania na ostateczne rozstrzygnięcie do Londynu. W Polsce konkurs taki (z dwiema nagrodami: 1000 zł i 500 zł) ogłosiła Rada Książki. W jury zasiedli: Kazimierz Czachowski, Leon Piwiński, Jan Piętak i przewodniczący Zygmunt Łempicki. I wyobraź sobie, spośród 63 nadesłanych prac, obie nagrodzone powieści wyszły spod pióra kobiet. Pierwszą nagrodę (tysiąc złotych) uzyskała powieść „Gaja" Wacławy Potemkowskiej, drugą (pięćset złotych) „Rok w Europie" Wandy Melcer. I co ty na to? Naprawdę teraz tylko kobiety piszą, zdobywają nagrody i sławę! Oby naszym laureatkom też się tak powiodło w Londynie, prawda?

Teraz już, kochanie, zajrzymy do teatrów. Właśnie teatr Letni zdjął z afisza w pełni zasłużonego powodzenia, uroczą „Madame Sans-Gène" z Ireną Eichlerówną (pamiętasz, pisałam ci o tym miłym przedstawieniu) i wystawił ostatnią nowość popularnego Stefana Kiedrzyńskiego „Pensjonat na dworze". Już sam tytuł tej komedii mówi, że będzie to rzecz z aktualnych najaktualniejsza. Pensjonat we dworze. Znamy wszyscy ten najtypowszy obecnie sposób spędzania wakacji. Poderwany finansowo dwór wiejski przyjmuje na lato urlopowiczów z miasta, zjeżdżają się rozmaici panowie a przede wszystkim panie i — komedie gotowe. Tak właśnie zrobił w swej sztuce Stefan Kiedrzyński i napisał doskonałą, pełną werwy i humoru komedię, która cieszy się zasłużonym powodzeniem. W lwiej części zresztą dlatego, że w perypetiach bohaterów sztuki, każdy z nas odnajdzie cząstkę własnego losu i że autor mówi nam głośno ze sceny to, o czym wszyscy szepczemy po kątach: i o protekcji i o podatkach i o dyrektorach.

Miłe też jest w sztuce i to, że spotykamy w niej ludzi uczciwych, że wszystko się pomyślnie kończy.

Właścicielką pensjonatu jest w komedii Kiedrzyńskiego miła i poczciwa pani Grudelska, a w przyjmowaniu gości pomaga jej sympatyczny, choć trochę niedźwiedziowaty, syn, zakochany w maszynistce pannie Wiesi. Wśród gości mamy najrozmaitsze typy: jest rozpieszczona i trochę nieznośna milionerka z Łodzi Greyerówna, komicznie łakoma i chora na żołądek plotkarka, przekwitająca piękność o spóźnionych romantycznych zapędach i tak dalej, a przede wszystkim dwie główne osoby: „szary człowiek" urzędnik Centralnej Kasy Kredytowej (C. K. K.) Kudelski i dyrektor tejże C. K. K. uwodzicielski Doroż. Na konflikcie tych dwóch postaci i ich perypetii sercowych opiera się cała komedia. Urzędnik Kudelski jest zakochany i zaręczony, ale co ma robić, gdy ku jego narzeczonej zwrócą się zalety prezesa? „Ja się nie mogę kochać, bo pracuję w C. K. K." — mówi biedny urzędnik, należny od wszechwładnego prezesa. Ale że to jest na wakacjach i że serce nie sługa, nagle szary urzędnik przestaje być niewolnikiem biura i staje się człowiekiem. Mówi Dorożowi wszystko, co o nim myśli: o jego próżniactwie, braku moralności, gonieniu za flirtami itd. Nielada odwaga — żądać od największego swego przełożonego pracy; serca. I atak nie trafia w próżnię: prezes Doroż usuwa się od młodej pary i zwraca swe zapały ku młodziutkiej milionerce. I przy hucznych oklaskach widowni komedia kończy się połączeniem trzech zakochanych par. Dodajmy do tego jeszcze doskonałe role epizodyczne, ładne dekoracje Jarockiego i pełną werwy grę artystów, a mamy w sumie zabawne i dobre przedstawienie. W rolach głównych wystąpili: Orwid, Żabczyński, Hnydziński, Gella, Leszczyńska, Zaklicka, Rotterowa i inni; dzięki nim „Pensjonat we dworze" długo na pewno cieszyć się będzie zasłużonym powodzeniem.

Nie pisałam ci chyba jeszcze nigdy, Maryś, o warszawskich teatrzykach rewiowych, a to przecież chyba najtypowsza „specjalność warszawska". Stąd na cały kraj rozchodzą się dowcipy i ploteczki. A ostatnio tak się właśnie złożyło, że dwie sceny rewiowe dały doskonałe programy. Sympatyczny i popularny kabaret „Małe Qui pro Quo" wystawił właśnie nową rewię „Strachy na Lachy", bardzo a bardzo udatną. Zresztą cóż się temu dziwić, skoro wśród wykonwców są takie asy, jak chór Dana, Dymsza, Helena Grossówna, Stefcia Górska, Olsza, Bogucki. Olsza występuje w doskonałym monologu „O.P.L." i śpiewa miłą piosenkę „Pan ambasador", z której widać, jak powoli p. Wieniawa-Długoszowski przechodzi już do legendy. Dymsza jest przezabawny w skeczu „Lunatycy", a do najlepszych może numerów programu należy numer Górskiej „Ja przyszłam pierwsza".

Uraczona subtelnym i artystycznym programem „Małego Qui pro Quo" publiczność wychodzi z przedstawienia z piosenką na ustach:

„W piersiach dziewcząt serca kwitną
Całus ma jaśminu smak —
I babcia włożyła sukienkę błękitną
To wiosna! wiosna! Tak, tak!".

Drugi teatr, świeżo otwarty pod nazwą „Ali Baba" podbił Warszawę już pierwszą swą rewią „Sezamie otwórz się!" Tutaj mamy więcej tańca i sentymentu. „Ali Baba" zaczął od wskrzeszenia Warszawy z ubiegłego stulecia z jej posłańcami w czerwonych czapkach, konnymi tramwajami ,balami i t. d. Wspominać tę Warszawkę umie jak nikt p. Ludwik Sempoliński. Ile sentymentu i uroku miał jako „jeden z ostatnich" stary posłaniec, jak niezrównany był w roli wodzireja balowego! Sempoliński to jedna gwiazda „Ali-Baby". Druga — to Mira Zimińska. Nadzwyczajna w części stylowej jako „niezrozumiana przez nikogo, nawet przez Kraszewskiego" kobieta i doskonałe w numerach aktualnych: „Trojaczki warszawskie" i „O.P.L." (ten numer jest lepszy w Ali-Babie niż pod tym samym tytułem monolog Olszy w Qui pro Quo). Walter wystąpił jako bileter tramwajowy i sprzedawca na Kercelaku. Pozostałe świetne numery wykonują: Ina Benita, Mieczysław Fogg, Freda Kleszczówna i roztańczeni Alicja Halama i Czesław Konarski.

Widzisz, Marychno, ile ciekawych rzeczy można teraz w Warszawie zobaczyć? Pa, całuję Cię serdecznie i żegnam do przyszłego tygodnia.

Lala.

Ostatnie wiadomości kosmetyczne

Charakterystyczną cechą wieku XX-go jest niespotykana dotychczas szybkość postępu we wszelkich dziedzinach. Postęp kroczy w siedmiomilowych butach, stwarzając wprost cuda techniki, odkrywając tajniki przyrody. Człowiek współczesny stara się nie tylko uczynić życie łatwym, wygodnym i przedłużyć je — stara się teraz głównie o to, by przedłużyć pełną sprawność umysłową i fizyczną — przedłużyć młodość.

Nad tą sprawą pracują lekarze, chemicy, fizycy i oni właśnie zasypują świat nowymi metodami i środkami.

Ideałem dążności ludzkich, prócz zdrowia i siły, jest jeszcze piękno — i tu właśnie zaczyna się królestwo kosmetyki. Ta gałęź wiedzy medycznej rozwija się w wyjątkowo szybkim tempie i każdy dzień niemal przynosi nowe zdobycze zarówno techniczne, jak i chemiczne. O tych właśnie zdobyczach na polu kosmetyki pragnę tu pomówić.

Strona techniczna — to będą różnego rodzaju aparaty przenaczone do zabiegów kosmetycznych, stale ulepszane, częstokroć zupełnie nowe.

Tak więc skonstruowano aparat wytwarzający ultra-krótkie fale, które mają zastosowanie w lecznictwie przy wielu schorzeniach skóry. W kosmetyce aparat krótkofalowy ma działanie regeneracyjne na tkankę skórną; przez zastosowanie odpowiednich elektrod w formie masek uzyskuje się odnawianie naskórka, a więc wygładzanie fałd i zmarszczek.

Nadmierne owłosienie, które jest zmorą trapiącą wiele pań, usuwano dotychczas drogą elektrolizy, ale aby osiągnąć całkowite wyniszczenie włosów, należało zabieg szereg razy powtarzać, gdyż 50—60% włosów odrastało ponownie. Usuwanie włosów za pomocą diatermii było skuteczniejsze, ale niejednokrotnie dawało blizny. Obecny aparat do usuwania owłosienia posiada igły, zaopatrzone w specjalne izolatory, które pozwalają na wprowadzenie igły do brodawki włosowej i zniszczenie jej, bez uszkodzenia — sparzania naskórka, a więc bez blizn.

Lampy kwarcowe do naświetlań umieszczane były dawniej w odległości najmniej ½ metra od skóry — konstrukcja obecna pozwala na bezpośrednie zetknięcie lampy z naświetlaną skórą. Jeżeli chodzi nam o szybkie opalenie skóry lub radykalne złuszczenie naskórka, to przy tym systemie naświetlania stan zapalny możemy uzyskać w bardzo krótkim czasie.

Diatermokoagulacja, czyli wypalanie brodawek, ciemnych znamion, lub usuwanie gwiazdek rozszerzonych naczyniek krwionośnych za pomocą kauteryzacji — było zabiegiem dość bolesnym; przy najnowszych aparatach zabieg odbywa się niemal zupełnie bezboleśnie.

Przy łojotoku skóry twarzy i głowy, połączonym z wypadaniem włosów, doskonałe wyniki daje naświetlanie lampą kwarcowo-cieplną Peryhel. Działa ono nie tylko osuszająco w danym momencie, ale także zahamowuje proces wydzielania łoju przez naskórek.

Tlen jest pierwiastkiem nieodzownym dc życia zarówno roślin, jak zwierząt i ludzi i znane jest od dawna jego dobroczynne działanie na organizm ludzki, a także specjalnie na skórę, która oddychając zużywa dużo tlenu, a nie zawsze ma go pod dostatkiem, np. w dusznych lokalach, fabrykach itp. Ostatnio wynaleziono aparaty, wtłaczające tlen pod skórę wiotczejącą wskutek złych warunków oddychania.

Przejdźmy teraz do nowości, które w dziedzinie kosmetyki przyniosła nam chemia. Skóra ludzka jest chłonna — nie wszystkie substancje pochłania ona jednakowo łatwo i szybko tak, jak np. jod i rtęć, ale w każdym razie doświadczenia wykazały, że środki lecznicze, które stosowało się doustnie lub przez zastrzyki, można także wprowadzić do organizmu przez skórę z wynikami dodatnimi właśnie dla skóry.

Stwierdzono niezbicie, że ekstrakty pewnych ziół owocowych i jarzyn, wyciągi z gruczołów dokrewnych, zastosowane na skórę, zostają przez nią przyswojone i przenikają w głąb organizmu.

Wybitny, szeroko znany obecnie profesor Carrel dowiódł na kastrowanych kogutach, którym po usunięciu gruczołów płciowych zanikały znamiona męskości — wysokie, pąsowe grzebienie, że pędzlowanie tych zniekształconych znamion wycią-

gami z odpowiednich gruczołów powoduje odrastanie i ponowne pyszne zabarwienie się tej korony koguciej męskości.

Doświadczenie to naprowadziło kosmetykę na myśl zastosowania hormonów na skórę ludzką, celem jej odnowienia, gdy wewnętrzne gruczoły dokrewne nie dostarczają już koniecznych dla jej życia i świeżości soków. A przecież — ta ostatnia nowość stwierdzona naukowo — kiedyś przed setkami lat stosowana była przez nieświadomą swego odkrycia kobietę, która wiedziona jedynie intuicją i chęcią zachowania młodości już w starożytnym Egipcie myła twarz świeżą krwią wołu, a w późniejszych czasach robiła na skórę okłady z surowej, świeżej cielęciny. Obecnie stosuje się specjalne maski hemoglobinowe, maski, kremy i oliwy hormonowe i dają one doskonałe wyniki w kierunku odmładzania skóry.

W sokach roślinnych dr Funk-Polak odkrył witaminy i udowodnił, że są one niezbędne dla normalnego funkcjonowania organizmu i przemiany materii. Szkorbut, straszliwa choroba rozpadania tkanek, poczynająca się od dziąseł, jest uleczalna jedynie przez dostarczenie organizmowi witamin nie tylko wewnętrznie, ale i przez skórę. Skóra ludzka pozbawiona witamin wiotczeje, więdnie i wprost odczuwa ich potrzebę, nie wiedząc o działaniu ożywiającym witamin, częstokroć w lecie kobiety smarowały twarze miazgą owoców czy jarzyn i sprawiało im to przyjemność, jak człowiekowi spoconemu i zakurzonemu — odświeżająca kąpiel.

Najczęściej stosowane na skórę są miazgi świeże z pomarańcz, pomidorów, truskawek, poziomek, ogórków, sok z cytryny — zawierają one specjalnie duże ilości witamin. (D. c. n.)

Helena Brzezińska
Kierowniczka Instytutu Kosmetyczno-Lekarskiego Izis w Warszawie

W zwierciadle mody

OKRES WEEK-ENDÓW

W krajach zachodnich, szczególniej w Anglii, niezmiernie rozpowszechnione są wyjazdy w sobotę, a powrót do domu w niedzielę wieczór lub w poniedziałek rano.

Ten zdrowy pęd poza mury miasta, ta potrzeba odprężenia się na słońcu i powietrzu znajdują coraz więcej naśladowców u nas.

Zwłaszcza ci, co rozporządzają własnym środkiem lokomocji: samochodem, rowerem, motocyklem uciekają z miasta, chociażby w niedzielę rano.

Dla innych pozostaje kolej, autobusy lub tramwaje, które wypadając daleko poza „peryferie" miasta, od razu przerzucają w atmosferę nagrzaną słońcem i nasyconą zapachem zieleni.

Te rozkoszne „wypady" za miasto nabierają jednak dopiero wówczas wartości, kiedy odbywa się je w odpowiednim ubraniu. Nie znaczy to, ażeby nie móc wcale wyjechać, jeżeli się nie posiada sportowego stroju. Nie!

To znaczy jednak, że pani musi ubrać się tak prosto i wygodnie, żeby nic nie krępowało swobody jej ruchów, żeby nic nie przeszkadzało jej w korzystaniu z radości, jaką daje obcowanie z przyrodą.

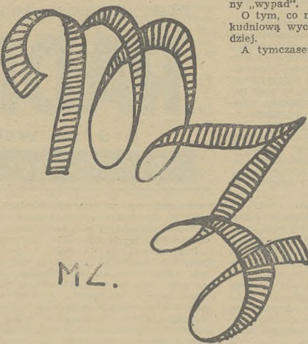
A więc prosto, skromnie, wygodnie! To zasada! Żadnych jedwabi, gniotących się i rozdzierających. Żadnych zawrotnych kapelusików, usianych kwiatami i otulonych woalkami!

I precz z obuwiem na wysokich obcasach! Przecież wpada taki obcas w piasek, w miękką ziemię, w puszysty mech lub jędrną trawę. Noga nie ma oparcia, a obcas wraca z takiej wycieczki podrapany, często skrzywiony i popsuty.

A więc nade wszystko wygodne obuwie szerokie, na płaskim obcasie lub niskim słupku. Jeżeli pani lubi, może to być pantofel na podeszwie z korka, elastyczny i nieprzemakalny. Ale kolorowy: granat, jasny brąz, wiśniowy, płowy.

Jeżeli pani nie boi się nowości, to może spróbować pantofli, w których obcas składa się z kilku warstw skóry, złączonych zupełnie płasko z podeszwą.

Te płaskie pantofle, prześlicznie zresztą odrobione, są nadzwyczaj wygodne przy chodzeniu. Noga w nich ma pozycję naturalną i zupełnie normalną. Połączenie kilku kolorów skór, wypustki, sznurowania, ażury i różne inne ozdoby szewckie kuszą nawet te panie, które dotychczas wzruszały ramionami na widok tego „kalekiego" obuwia.



Do obuwia na wycieczkę potrzebne są pończochy, ale nie te najcieńsze, w których „oczko poleci", albo zaraz przedrze się pięta.

Na głowę dobrze uczesaną (nie taką, z której co chwila wypadają szpileczki, podtrzymujące loczki), na głowę z porządną „wieczną" ondulacją pani kładzie miękki filcowy kapelusz w rodzaju sportowych, lub skromny słomiany, bez piór i kwiatów. A najlepiej jakąś czapeczkę: krymkę, furażerkę itp. W ogóle coś takiego, co to nie szkoda byle gdzie położyć i co można czym prędzej zdjąć, żeby móc chodzić z „gołą" głową, wystawiając ją na słońce i powietrze. To też odpoczynek i kuracja!

Pomiędzy tak ochronioną głowę a zabezpieczone nogi włoży pani bardzo prostą sukienkę, zależnie od tego, gdzie się odbędzie wycieczka. Suknię z lekkiej wełny z kołnierzykiem z piki i krawatem ze wstążki, ze spódniczką w fałdy, ułatwiającą chodzenie.

Może to być również suknia z płótna, materiałów bawełnianych, z „wyczeszek" jedwabiu, z piki lub lekkich kretonów, które mają tak wymyślne nazwy!

Do sukni płaszczyk luźny, prosty z kieszeniami. Może być zalamowany skórą, jeśli pani może sobie na to pozwolić. Może być również „nieprzemakalny", jeżeli pani nie ma innego.

Chodzi o to, żeby było wygodnie i żeby utrzymać charakter sportowy całości.

Doskonałe są również kostiumy z wełny lub płótna, jednolite lub z dwóch części, o których już tak dużo pisałyśmy.

Jeżeli pani lubi spódnicę-spodnie, to są one zawsze modne, bardzo praktyczne na wycieczki i wygodne, tylko muszą być świetnie zrobione.

Do kostiumu najładniejsza jest angielska bluzka, zapięta na guziczki, z kołnierzykiem wiązanym na kokardę, z krótkimi rękawkami. Albo pullover najlepiej „golf", wciągany przez głowę w barwie jasnej, wesołej.

Nie należy zapominać o szalu, który się przyda przy zmianie temperatury, o wygodnej torbie na drobiazgi i... miłym, dobrze dobranym towarzystwie.

Oczywiście są to wszystko akcesoria potrzebne na jednodniowy lub kilkugodzinny „wypad".

O tym, co należy wziąć ze sobą na kilkudniową wycieczkę, pomówimy kiedy indziej.

A tymczasem: miłej wycieczki!

Marieta

Trochę o życiu obozowym

Życie na obozie ma zupełnie specjalny charakter i kto się pierwszy raz na obóz wybiera, powinien zdawać sobie z tego sprawę, żeby potem nie przeżywać rozczarowań. Osoba, która lubi się wyspać do południa, która chce dostać wykwintne śniadanie do łóżka, potem wziąć ciepłą kąpiel, a następnie urządzić sobie dzień według własnych zachcianek, oczywiście na obóz jechać nie może. Jeśli to uczyni z jakichkolwiek bądź względów, to nie tylko sama będzie się czuła źle, ale swymi humorami i niezadowoloną miną zatruje także pobyt innym uczestnikom. Dlatego też każda pani, wybierająca się na obóz, zwłaszcza jeżeli będzie to obóz zakwaterowany w namiotach czy domkach campingowych, albo obóz wędrowny, powinna sama z sobą przeprowadzić następującą ankietę:

1) Czy potrafię znieść wesoło pewne niewygody, wynikające z prymitywnych warunków mieszkaniowych? Czy nie będę kaprysiła, otrzymując potrawy smaczne i zdrowe, lecz bezwzględnie mało wyszukane? Czy będę umiała przystosować się do regulaminu i rygorów obozowych, a więc wcześnie wstawać, wcześnie się kłaść, brać udział w gimnastyce, ćwiczeniach i grach sportowych, wycieczkach itp.?

Jeśli odpowiedzi na te pytania będą pozytywne, pani może na obóz jechać, w razie jednak jakichś wahań i wątpliwości niech lepiej z obozu zrezygnuje, co będzie lepiej i dla niej i dla jej ewentualnych współtowarzyszek.

T-wo Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet, które co roku organizuje obozy letnie i zimowe o charakterze propagandowym wychowania fizycznego, na zakończenie ich urządza ankietę wśród uczestniczek z prośbą, aby wypowiedziały się szczerze na temat swych wrażeń, podały co im się podobało, a co nie. Otóż z niektórych odpowiedzi wynika jasno, że część pań nie orientuje się zupełnie jak wygląda życie obozowe i z tego powodu doznaje wielu rozczarowań. Dlatego też podam tu ramowy rozkład dnia obozowego, aby te panie, które nigdy jeszcze na żadnym obozie nie były, zobaczyły chociaż w przybliżeniu, jak życie tam wygląda. O 7 godz. rano — pobudka, modlitwa, 7,15 — gimnastyka, 7,45 — mycie się, 8,15 — śniadanie, 8,45 — sprzątanie, 9,15 — 13.— obowiązkowe zajęcia w. f. (gry sportowe, pływanie, plaża), 13—16 — obiad, odpoczynek, 16 — podwieczorek, 16,15—18,15 — dowolne zajęcia w. f. (wycieczki, tańce, śpiewy, zajęcia kulturalne), 18,15—20,30 — kolacja, wolny czas, 20,30 — ognisko, 21,30 — modlitwa, apel wieczorny, 22 — cisza nocna. Oczywiście program ten ulega pewnym odchyleniom w zależności od charakteru obozu, odchylenia jednak nie są zbyt duże.

W tym roku T.K.K.F.K. organizuje w sumie obozów 11, z czego 9 dla inteligencji pracującej a 2 dla pracownic fizycznych. W Truskawcu na Pomiarkach i w Ciechocinku odbędą się jak co roku w lipcu i sierpniu obozy zdrowotne, przy czym w Truskawcu przyjmowane będą także dzieci w wieku od 6 do 10 lat. Uczestniczki obozu korzystają z zabiegów leczniczych i kąpieli za 50% zniżką. Opłaty w Truskawcu za 2 tyg. — 60 zł. za 4 tyg. — 100 zł i dzieci — zł 45 i zł 80. W Ciechocinku 2 tyg. — 70 zł, 4 tyg. — 120 zł. Opłaty te obejmują mieszkanie, utrzymanie (4posiłki dziennie), udział we wszystkich świadczeniach obozu, karty wstępu na basen, usługę oraz podatek hotelowy, nie obejmują jednak taksy kuracyjnej (zł 14.20).

Obozy sportowe zostaną zorganizowane w Ostrowiu nad morzem (między Jastrzębią Górą a Karwią) w lipcu. Zakwaterowanie w domkach campingowych. Na obóz ten będą przyjmowane także matki z dziećmi i dzieci same zgłoszone pojedyńczo (wiek 6—10 lat). Pobyty 2 tyg. — 50 zł, 4 tyg.— 95 zł, dzieci 40 i 75 zł. W Beremianach nad Dniestrem niedaleko Zaleszczyk. Zakwaterowanie w namiotach, opłaty jak w Ostrowiu.

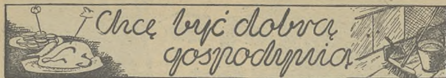
W Zalesiu Górnym pod Warszawą obóz o charakterze ośrodka week - endowego. Czas pobytu może trwać od 1 dnia do 2 tyg. Opłata 3 zł 50 gr dziennie. Wreszcie nad Trockim jeziorem obóz sportów wodnych w czerwcu, lipcu i sierpniu. Kurs 2 tyg. — 45 zł, 4 tyg. — 75 zł. Obozów wędrownych dostępnych także i dla mężczyzn będzie 4. Kajakowy na trasie Krzemieniec —Grodno (Ikwą, Styrem, Jasiołdą, Szczarą i Niemnem) w czasie 5 lipiec — 11 sierpień składający się z czterech etapów. Wędrowny pieszy w górach Czywczyńskich i Karpatach Wsch. 16—30 sierpień. Opłata 40 zł.

Wędrówka po Jaworzynie Spiskiej w drugiej połowie lipca, opłata 70 zł. Wędrówka po Śląsku Zaolziańskim w sierpniu 2 tyg. — 70 zł. Dla kobiet pracujących fizycznie jak pracownice domowe, robotnice, rzemieślniczki itp. zostaną zorganizowane dwa obozy: w Ostrowiu nad morzem dostępny także dla dzieci od 6—10 lat, opłata od 2—3 zł dziennie, oraz w Stryszowie (st. kol. Sucha) dostępny także dla dziewczynek w wieku 7—15 lat. Opłata 1—3 zł dziennie. Informacje i zapisy Polskie Stowarzyszenie Młodych Kobiet ul. Marszałkowska 74 m. 17, tel. 8-81-44.

Informacji o wszystkich innych obozach, prócz ostatniego, udziela, i zapisy przyjmuje T-wo Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet w Warszawie ul. Kapucyńska 19 m. 11, tel. 350-06.

Na zakończenie jeszcze parę uwag dla pań wybierających się na obóz. Nie należy przywozić z sobą dużej ilości toalet, biżuterii i zbędnych drobiazgów, bo tylko może być z tym kłopot. Poza tym osoby chore na nerki, serce, zapalenie stawów, czy jakieś choroby zakaźne, nie mogą być na obóz przyjęte w żadnym wypadku.

Uczestniczkom obozów przysługują zniżki kolejowe w obie strony.



Umiejętność czynienia zakupów

Nie dość jest dobrze zarządzać posiadanym mieniem w teorii. Nie dość jest nawet jak najstaranniej opracować najwłaściwszy w przystosowaniu do potrzeb życiowych budżet. Trzeba jeszcze jak najsumienniej i najskrupulatniej zamierzenia sobie wytyczone **wykonać**.

Pierwszym warunkiem dobrego wykonania preliminarza budżetowego jest umiejętne **wydawanie posiadanych i przeznaczonych na określony cel pieniędzy**.

Wydawanie pieniędzy jest wielką i pożyteczną sztuką. Sztuką wiodącą najkrótszą drogą do oszczędności i dobrobytu.

Oszczędność sama w sobie, jako pewien rys psychiki zbiorowej, jest obca polskiemu społeczeństwu. A przecież **oszczędność**, jako pojęcie oderwane, **jest** niczym innym, jak tylko **darem najkorzystniejszego użytkowania posiadanej własności**. Tym samym jest równie dalekim przeciwstawieniem rozrzutności i marnotrawstwa, jak skąpstwa i sknerstwa.

Sławny publicysta Say powiedział dawno: „marnowanie tego, co może się zdać na jaki użytek, jest wprost przestępstwem. Czy przedmiot ma większą, czy mniejszą wartość, czy kosztuje dukata, czy grosz, zawsze **jest owocem pracy ludzkiej**, ludzkiego potu i wysiłku. Każdy grosz przynosi korzyść nie tylko jednostce, ale przez nią ogółowi; gdy więc przepada, to z jednostką i ogół stratę ponosi".

Należało by sobie tę wielką prawdę, zawartą w tych prostych słowach, przypominać na każdym kroku, w imię zasilania naszej wytrwałości do mądrej i oszczędnej gospodarki posiadanym dobrem.

Traktowanie jednak **oszczędności, jako cnoty z musu**, a więc właściwej ludziom gorzej uposażonym, mniej zarabiającym, jest z gruntu błędne. Przeciwnie, im kto jest bogatszy, im więcej wydaje, tym bardziej jest obowiązany do pożytecznego i umiejętnego zawiadywania posiadanym mieniem i tym trudniejsze zadanie ma do spełnienia, aby jego pieniądz nie tylko jemu, ale ogółowi społeczeństwa przynosił maksymalny pożytek. Wśród ludzi ustalił się pogląd, że ten tylko oszczędza — **kto pieniądze odkłada.**

Wyobrażenie, daleko odbiegające od prawdy. Bardzo oszczędnym może, a nawet musi być dziś każdy zarabiający mniej niż skromnie, a jednak utrzymujący życie rodziny na pewnym maksymalnym dla swych warunków uposażeniowych poziomie.

Natomiast w innym wypadku ktoś, zarabiający znacznie więcej, a wydający o wiele mniej na codzienne potrzeby życiowe rodziny, no i siłą rzeczy gromadzący duże oszczędności, może okazać się nieobliczalnym, bardzo szkodliwym marnotrawcą. Bo praktyki oszczędnościowe dokonywane z największą łatwością i ...zamiłowaniem (bo tego ludzie nie widzą!!) na pożywieniu, na rzeczach koniecznych dla zdrowia, dla higieny, czystości domu i członków rodziny, nie dają nigdy dobrych wyników.

Zarabiane pieniądze zdobywamy w celu osiągnięcia za nie pożądanych przedmiotów i stworzenia sobie odpowiadających nam warunków egzystencji.

Ta idea ożywia nie tylko jednostki, lecz i całą ludzkość. I jest motorem wiecznie pchającym ją naprzód.

Zdolność nabywcza jest miernikiem naszego stanu posiadania. Zdobywamy pieniądze już z intencją wydawania ich. Czyli, mówiąc inaczej — pracę naszą oddajemy za pieniądze, pieniądze zaś **za przedmioty w naturze.**

Nic więc dziwnego, że właśnie ta umiejętność czynienia zakupów decyduje o naszej biedzie lub zamożności.

Sprawunki czynią zarówno kobiety, jak mężczyźni. Tak samo jak i oboje ponoszą **wydatki.**

Różnica pomiędzy sprawunkiem, a wydatkiem polega na tym, że sprawunek jest zawsze wydatkiem, natomiast wydatek nie zawsze bywa uskuteczniany na sprawunek, czyli **przedmiot w naturze**, bo wydatkiem będzie opłata: za przejazd, za telefoniczną rozmowę, za przesyłkę pocztową, za bilet do teatru, za szatnię itp. I w tych wypadkach pozornie nie otrzymujemy nic w naturze, uzyskujemy tylko prawo do korzystania z pewnych świadczeń, które są nam niezbędne, a których sami byśmy osiągnąć nie mogli na wyłączność. W ten sposób kosztem pewnej opłaty pieniężnej korzystamy z dobrodziejstw zdobyczy kulturalnych i cywilizacyjnych: oszczędzamy własny wysiłek fizyczny, jadąc, a nie idąc do danego miejsca; zyskujemy na czasie telefonując, a nie udając się osobiście w danym interesie; wreszcie osiągamy odpoczynek, zadowolenie moralne, rozrywkę, opłacając bilet wejścia do kina, teatru, na odczyt, na wystawę itp.

Z ogólnego podziału zadań społecznych, jak dotąd przynajmniej, wynika, że mężczyznę traktuje się z punktu widzenia ekonomicznego, jak żywiciela rodziny. Kobietę, jako szafarkę środków egzystencji dostarczonych przez tegoż żywiciela.

Nie należy przez to rozumieć, aby kobiety nabrały wyjątkowej rutyny w sposobie czynienia zakupów, można powiedzieć, że raczej nabrały tylko specjalnego w tym kierunku ...zamiłowania.

Kobieta sprawunki robi z przyjemnością. Poświęcać im może długie godziny. Stanowią one istotny cel jej wycieczek na miasto.

Kobieta lubi zatrzymywać się przed wystawami sklepowymi. Zdobywa się na tupet wejścia do wewnątrz, przeglądania towarów, informowania się o ich cenach bez ...intencji kupienia czegośkolwiek. A nawet bez świadomości spożytkowania kiedykolwiek nabytych informacji z danej dziedziny.

To jest dowodem szeroko rozbudowanego w naturze kobiecej egoizmu i bardzo lekkomyślnego traktowania ludzkiej pracy, wysiłku i czasu. Bo co zyskuje subiekt sklepowy obsługujący klientkę, która nie przyszła kupować, lecz „przejrzeć kąty", ponieważ właśnie ona ma chwilę wolnego czasu?

Zamierzając poczynić sprawunki, musimy sobie zdawać sprawę z trzech elementów: 1) **ile** posiadamy **pieniędzy**, przeznaczonych do wydania; 2) **co** nam **jest potrzebne** i z jakiej **dziedziny**: zapasów gospodarskich, inwestycji kuchennych, sprzętów domowych, czy osobistych; wreszcie 3) czego odczuwamy najdotkliwszy **brak.**

I o zaspokojeniu braków pomyśleć trzeba przede wszystkim.

Gdy już mamy ustalone z jakiej dziedziny sprawunki będziemy załatwiali i w ramach jakiej sumy pieniężnej musimy się zamknąć, przystępujemy do przemyślenia **celowości** projektowanego zakupu.

Zastanawiamy się, czy dana rzecz lub przedmiot, czy sprzęt będzie miał zastosowanie w naszych życiowych warunkach. Nie można np. nabywać elektrycznego odkurzacza, gdy w kamienicy nie ma elektryczności, albo w naszym mieszkaniu nie ma dywanów i miękkich mebli, których konserwacja wymagałaby stałego odkurzania. Niecelowe jest również nabywanie kompletu podwieczorkowego na uroczyste występy, jeśli na codzień spożywa się wszystkie posiłki dnia na obdrapanych skorupach, a nie schludnych talerzach. Albo czy jest do pomyślenia sprawienie sobie pięknego inkrustowanego stołu do jedynego posiadanego pokoju, jeśli przewidujemy, że na tym stole będziemy zmuszeni wykonywać wszelkie czynności gospodarskie, jak przygotowywanie posiłków, prasowanie, jedzenie itp.? Przedmioty najpiękniejsze i najbardziej pożądane, o ile nie znajdą **praktycznego zastosowania** w naszym życiu, staną się nieużytkami, a więc ciężarami dla nas samych.

Jeżeli rzeczą nowonabytą posługujemy się **chętnie i od razu** — jest to sprawdzianem **racjonalności** dokonanego zakupu i rzeczywistej **potrzeby** przedmiotu, którego brak zapewne odczuwaliśmy od dłuższego czasu.

Ta taktyka może jednak znaleźć błędne zastosowanie w odniesieniu do naszej osobistej garderoby. Wejście w natychmiastową i ciągłą używalność jakiegoś nowego **kapelusza, butów, bluzki, czy sukienki, może służyć** jako dowód, że ich się bardzo pragnęło, ale jednocześnie będzie też dowodem rabunkowej gospodarki garderobą własną. Bo wtedy rzecz nowa staje się bardzo szybko — starą. I dzięki temu znów wyrasta z niedalekiej przyszłości groźba nowego wydatku na nową inwestycję garderobową.

Przy nabywaniu czegokolwiek musimy baczną uwagę zwracać na: 1) przeciętną **cenę rynkową** danego towaru i na 2) **gatunek**, jaki w danej rozpiętości cen jest osiągalny.

Wysokość ceny bowiem nie jest zawsze miarodajnym sprawdzianem **jakości** towaru. Cena towaru waha się w zależności od podaży i od pokupu danego produktu w pewnym okresie lub sezonie. Zależna też jest od mody na dany towar, od zysku, jaki ze sprzedaży pragnie osiągnąć dla siebie kupiec, od jego kosztów handlowych, to znaczy, czy magazyn jego obliczony jest na klientelę zamożniejszą, czy uboższą.

I dlatego jest zjawiskiem zupełnie życiowym, że jedno i to samo tak pod względem: rodzaju, gatunku, gustu, jakości i przeznaczenia można kupić, płacąc taniej lub drożej.

O umiejętności unikania złego, niekorzystnego dla nas kupna pomówimy następnym razem.

Maria Ankiewiczowa

O dawnych polskich Kilimach

Dzisiejszy wschodnio-małopolski kilim przyzwyczaił nas już do sztywnej, geometrycznej regularności deseniu, do barw płytkich i jaskrawych i szablonowości kompozycji. Niejednokrotnie słyszy się zdania odmawiające kilimom, jako rodzajowi tkanin dekoracyjnych, w ogóle wszelkiego wdzięku, głębi tonów i „nastrojowości". Dowodzi to, że zapomniano już o możliwościach, jakie posiada kilim dobrze skomponowany i wykonany, zapomniano też o tym czym były niegdyś kilimy u nas, dorastające do poziomu najpiękniejszych tkanin wschodu i zachodu, pełne wdzięku, oryginalności i swoistego nieporównanego czaru. Ponieważ na to, by mieć pojęcie o istotnych wartościach naszych dawnych kilimów ,musi się je zobaczyć naocznie — nie pomogą opisy, ani reprodukcje, dla tych, którzy tym przedmiotem mogą się zainteresować nie pozostaje nic innego, jak tylko wyszukać w muzeum, lub prywatnie kilka okazów i przestudiować je uważnie. Artykulik ten ma na celu zapoznanie czytelniczek raczej z pewnymi teoretycznymi wiadomościami, dotyczącymi polskich dawnych kilimów. Wiadomości te są potrzebne ze względu na to przede wszystkim, że „polski kilim" dla cudzoziemca (oczywiście takiego, który zna się nieco na sztuce) ma swoją ustaloną markę wysokiego i szlachetnego poziomu artystycznego, nam zaś nie wypada wiedzieć mniej niż cudzoziemcom na ten temat. Poza tym, ze względu na wymagania w stosunku do dzisiejszego kilimu, warto wiedzieć nieco szczegółów o kilimach dawnych i ich charakterystycznych, a tak cennych właściwościach.

Kiedy patrzymy na stary polski kilim, uderza nas przede wszystkim jedna cecha, powtarzająca się wszędzie, niezależnie od tak wielkiej różnorodności kompozycji i wzoru. Cecha ta, to ogromna swoboda, zmienność i kapryśność w linii, oraz barwie, sprawiająca, że dawny kilim nie ma nic wspólnego z martwotą i sztywnością, cechującymi popularny typ kilimu współczesnego. Nie wiadomo dlaczego tak wielu dziś ludzi sądzi, że piękno i artyzm są ściśle związane z drobiazgowym wymuskaniem, z pedantycznym rygorem najściślejszej symetrii, z cukierkową ckliwością koloru, który musi być czysty i jednolity, wreszcie z uszeregowaniem wszystkich elementów ornamentu „na baczność" według ścisłego kanonu. Tymczasem na przykładzie tak niesłychanie bogatej, zmiennej i kapryśnej twórczości artystycznej wschodu ,czy na materiale w rodzaju naszych dawnych kilimów, tak bardzo zresztą wpływom wschodu podległych, przekonujemy się, jak cenne dla całości tworu artystycznego są pewne nieregularności, odchylenia w barwie, czy opracowaniu poszczególnych fragmentów całości, w których przejawia się dopiero to, co nazywamy jego „indywidualnością". Przede wszystkim więc kolor. Wełna kilimów, barwiona barwikami naturalnymi w sposób prymitywny, domowy, nigdy nie przyjmowała koloru w sposób idealnie równy. Patrząc na stary kilim, widzimy, że każdy liść, czy płatek kwiatu, zwłaszcza zaś duże powierzchnie tła są nierówne w kolorze, mienią się *) wieloma odcieniami tej samej barwy. Nie spotykamy tu nigdy jednolitych, ostro odcinających się plam jednokolorowych. Jeśli chodzi o użycie barw w poszczególnych fragmentach całości, widzimy, że niejednokrotnie tam, gdzie spodziewaliśmy się z racji pewnej symetrii, powtórzenia takiego, a nie innego koloru, zjawia się nagle zupełnie inny, nieoczekiwany, podyktowany przez fantazję twórcy. Podobnie dzieje się ze wzorem. Nie możemy nigdy, patrząc na fragment kilimu, zaręczyć za to, że pewne elementy, stanowiące na oko część symetrycznej kompozycji, powtórzą się w dalszym fragmencie w taki sam sposób. Jeżeli w poprzek kilimu biegnie kilka szeregów bukiecików kwiatowych po pięć w rzędzie, nie możemy zaręczyć, że nie trafi się taki rząd, który będzie miał na przykład sześć bukiecików. Niekiedy spotykamy takie niespodzianki, jak na przykład mała figurka ludzka na kilimie o motywach wyłącznie roślinnych, regułą zaś w kompozycjach kwiatowych jest odrębność indywidualności każdego kwiatka, czy liścia, nie mająca nic wspólnego z kalkową regularnością motywów współczesnego popularnego kilimu. Niewątpliwie główną przyczyną tych wszystkich nieregularności był fakt, że niegdyś zarówno wykonanie, jak koncepcja artystyczna kilimu spoczywały w jednych rękach.

Dziś pracownik tkacz odrabia po prostu bezmyślnie wzór podany mu przez rysownika. Dawniej taki rozdział funkcji nie istniał, a w rezultacie zaś otrzymywano efekty, które uzyskać można wyłącznie tam, gdzie dokładna znajomość techniki i fantazja twórcza uzupełniają się równocześnie i na wzajem dostosowują do siebie. Tkacz niechętnie trzymał się ścisłego schematu, to bowiem przy mozolności pracy było nużące. Wolał w każdym motywie dawać nieco urozmaicenia, wyładowując w ten sposób swoją ekspansywność twórczą. Ogromną rolę grała w tym również technika, w przypadkach najładniejszych, najswobodniejszych kilimów różna od powszechnie dziś używanej. Warsztat dzisiejszy, to warsztat poziomy, w dużym stopniu ułatwiający pracę, ale zmechanizowany i wykluczający wprowadzanie zmian i własnych pomysłów w ciągu roboty. Na napiętej osnowie sznurkowej przewleka się tu za pomocą czółenka wełnę, rozdzielając za każdym razem nieparzyste nici osnowy od parzystych za pomocą specjalnych pedałów. Przybijanie świeżego wątku odbywa się przy pomocy tak zwanej „płochy", czyli rodzaju grzebienia biegnącego przez całą szerokość osonowy. Z racji ostatniego urządzenia, przyrastanie tkaniny musi odbywać się regularnie — za każdym razem o jedną nić na całej szerokości, a wskutek tego musi się równocześnie tkać wszystkie motywy wraz z tłem. Przybywająca tkanina zostaje nawijana na walec. Warsztat dawny, pionowy przeciwnie, nie posiadał niemal żadnych udogodnień, wpływających na tempo pracy. Tkacz oddzielał nici osnowy palcami, przybijał zaś wątek po kawałku ręcznym grzebieniem krótkim. Dzięki temu nie potrzebował tkać naraz całego kilimu, mógł odrabiać poszczególne motywy, a równocześnie mógł z całą swobodą zmieniać i modelować rysunek według swego upodobania. Stojąc przed pionową ramą, widział rozwój kompozycji i grę barw, tak, jak artysta stojący przed powstającym obrazem. Mógł też wypracowywać motywy kwiatowe o miękkich liniach i kapryśnych konturach, podczas gdy warsztat poziomy siłą techniki narzucałby mu linie proste i kontury geometryczne, znacznie mniej pozostawiające swobody w kompozycji. Obecnie gdzieniegdzie u nas stosuje się w dalszym ciągu pionowe warsztaty przy wyrobie kilimów, praca jednak tutaj jest nader żmudna i dlatego kilimy takie muszą być stosunkowo droższe. Znane są pod nazwą „grzebyczkowych".

Kiedy, patrząc na stary kilim, podziwiamy jego barwność bez jaskrawości, kapryśność przy wielkiej harmonijności, wdzięk powstały z przeciągnięcia wszystkich linii w pewnym kierunku, co nadaje

---

*) Prof. Stefan Szuman: „Dawne kilimy w Polsce i na Ukrainie".

całości kompozycji płynność i lekkość, zdumiewamy się z niespodzianości barwy, grającej różnymi tonami w każdym z powtarzających się rytmicznie szczegółów, nie możemy nie pomyśleć nad tym, w jaki sposób doszło do utworzenia całości tak pięknej i oryginalnej, kim był twórca kilimu i skąd czerpał swe natchnienia. Otóż rozróżniamy dwa typy dawnego kilimu, w zależności od tego gdzie powstał — jeden, to kilim ludowy, zrobiony przez wiejskiego tkacza-artystę, drugi, kilim „dworski", albo „pański", utkany w dworskiej tkalni, gdzie równocześnie robiło się płótno, a czasem gobeliny i kobierce, lub w „manufakturze", czyli fabryczce zazwyczaj z takiej tkalni przekształconej.

W jednym, jak i drugim wypadku poszukiwanie „natchnienia" do spotykanych tam wzorów dostarczyłoby nam arcyciekawego materiału do wielkiego a ważnego zagadnienia, w jaki sposób kształtowała się indywidualność naszej sztuki rodzimej na skrzyżowaniu dwóch prądów kultury dekoracyjnej — wschodniego i zachodniego. Analizując motywy zdobnicze, odkrylibyśmy niesłychaną gmatwaninę elementów wschodnich i zachodnich zasymilowanych i przekształconych przy tym niejednokrotnie w sposób zupełnie swoisty i stanowiących całość tak bardzo po prostu „polską". Trudno rozpatrywać tutaj szczegóły, ciekawym będzie jednak zwrócić uwagę na stopniową ewolucję kilimu jako symbolu „sztuki polskiej pomiędzy wschodem a zachodem". Kilim ludowy był praszczurem kilimu dworskiego w czasach najdawniejszych, u jego podstawy leżały tkaniny o charakterze użytkowym i wzorze pasiakowym, stopniowo komplikowanym, aż do typowego, najpopularniejszego geometrycznego schematu kompozycji tak dobrze nam dziś znanej. Charakter tych wzorów był tak kosmopolityczny, jak najprostsza tkanina, której technika go narzucała. Potem przyszedł rozwój sztuki dekoracyjnej, a szczególnie kobiernictwa na wschodzie i wpływy stamtąd poczęły bardzo wyraźnie przenikać na nasze ziemie wschodnie. Przynoszone przez Tatarów, czy kupców kaukaskich, lub perskich motywy perskie, kaukaskie, tureckie, a nawet greckie i chińskie przyjmowały się na naszym gruncie, zostawały zasymilowane i wciągnięte w zakres zdobnictwa kilimowego.

Pomiędzy starymi kilimami ludowymi widzimy tak typowo wschodnie w całości kompozycji i szczegółach ornamentu okazy, że moglibyśmy je zaliczyć bez wahania do sztuki wschodniej.

Z czasem jednak motywy wschodnie, zbyt skomplikowane, często przez swój symbolizm niezrozumiałe dla tkacza ludowego, zaczynają się pod jego dłonią przekształcać, naturalizować, nasiąkać lokalnym klimatem dekoracyjnym, wytwarza się całość o charakterze już bardziej odległym od wschodnich pierwowzorów, bardziej regionalnym. Równocześnie, wraz z przedostaniem się kilimu na dwory, z coraz wyraźniej akcentującą się jego rolą czysto dekoracyjną zaczynają ku niemu przenikać nastroje zachodnie, którym kilim robiony we dworze czy dla dworu musiał ulegać. Wraz z modnymi tkaninami zachodnimi — gobelinami i brokatami pojawiają się nowe wzory, wchodzi w modę francuska fleuretka — zdobienie lekko rzucanymi na tle tkaniny gałązkami kwiatów, przyjmują się kolejne nastroje panujących na zachodzie prądów — od renesansu przez barok do biedermajeru nawet.

Kilim zmienia charakter, upodabnia się do tkanin zachodnich. W pracowniach dworskich ulega im w ogromnym stopniu, w warsztatach ludowych w znacznie słabszym, tu i tam jednak napotyka utrwalone już podłoże, wytworzone przez lokalną tradycję zdobniczą i nader silne ślady wpływów wschodnich. Wytwarza się przedziwny konglomerat — na poszczególnych okazach kilimów widzimy obok siebie wschodnie palmety i francuskie girlandy i bukieciki kwiatów. Całość zaś — o dziwo, w nastroju jest typowo polska. Na skrzyżowaniu różnych klimatów artystycznych wytwarza się typ polskiego kilimu dworskiego, tak bardzo charakterystyczny, z ulubionym motywem kosza kwiatów pośrodku.

W drugiej połowie wieku XVIII rozwój kilimkarstwa w Polsce jest ogromny. Powstaje cały szereg manufaktur, spomiędzy których warto wymienić fabrykę Tyzenhausa w Grodnie, Radziwiłłów w Nieświeżu. Po dworach wszędzie spotyka się warsztaty mniejsze i większe, a dochodowe kilimkarstwo zakładane przez tkaczy ludowych powstają w małych miasteczkach. Polski kilim osiąga szczyt swego rozwoju, zachwyca najsubtelniejszą kompozycją, barwą i rysunkiem. To wszystko kończy się w połowie wieku XIX wraz z zaprowadzeniem farb anilinowych i wpływami biedermajeru. Pierwsze zabiły na zawsze urok i niezastąpiony wdzięk kolorytu, jaki dawał zespół subtelnych barw roślinnych, drugi swymi krzyżykowymi wzorkami i niemieckim ciężkim smakiem zniweczył lekkość i polot rysunku i kompozycji. W owych nieszczęsnych dla rasowej sztuki dekoracyjnej momentach równocześnie zaczynały się wszechwładne rządy maszyny jako konkurencji rąk ludzkich, wroga indywidualności i prawdziwego artyzmu. Kilim szybko został pozbawiony swej godności dzieła sztuki, jakim niewątpliwie był dotąd, skalkulowano szybko, wyłącznie po kupiecku, że taką samą tkaninę można uzyskać ze znacznie mniejszym nakładem kosztu, pracy i materiału, przerzucono kilimkarstwo na rejestr trywialnej fabrykacji, a skutek tego? Tylko ten kto zna i rozumie wartość dawnego kilimu, jak upokarzająco i rozpaczliwie został on dziś zdegradowany. Ostatnio na szczęście coraz więcej powstaje warsztatów wskrzeszających dobre, dawne tradycje, wszystko się jednak tak bardzo wraz z warunkami zmieniło, że dawny kilim na zawsze już pozostanie tylko niedościgłym, pięknym wzorem.

Halina Adwentowska

Jedziemy na wywczasy

Z nadejściem ciepłych dni wiosny, zaczynamy układać plany na zbliżające się wakacje, urlopy, weekendy i wycieczki. Każdy myśli już nad tym, by opuścić mury miasta — czy to na dłużej, czy tylko na parę dni lub godzin — by ujrzeć wiosnę w całym przepychu młodej zieleni, słońca i budzącej się przyrody. Ale dokądkolwiek pojedziemy: do luksusowego pensjonatu w miejscowości kuracyjnej, dworu, skromnego pensjonatu, czy też urządzimy swe letnisko w wiejskiej chacie, nadal musimy kultywować sztukę i umiejętność współżycia z ludźmi, a nieskrępowanie nasze i swoboda muszą mieć swe granice i umiar. Bez tego nigdy nasz wypoczynek nie będzie prawdziwy i całkowity, innym letnikom i kuracjuszom nie umilimy ich pobytu, a gospodarzom nie pozostawimy po sobie dobrego i miłego wspomnienia.

Organizując jakąś wycieczkę, trzeba pamiętać przede wszystkim o dobraniu odpowiedniego towarzystwa miłych kompanów. Nie można jednakże zapominać o zaproszeniu również tych osób, wobec których mamy towarzyskie zobowiązania, jesteśmy częstymi ich gośćmi lub skorzystaliśmy z podobnego ich zaproszenia. Towarzystwo powinno być zawsze tak dobrane, by wszyscy dobrze czuli się razem, nie można więc prosić osób znacznie starszych z całkiem młodymi, ani osób słabowitych lub wrażliwych na byle zmiany pogody z tymi, którzy lubią długie lub ryzykowne wycieczki. Z zasady nie prosi się też mężów bez żon, ani żon bez mężów, tak samo jak osób zaręczonych nie zaprasza się z osobna. Rodzeństwo można zapraszać osobno, jeżeli jednak bywa się w ich domu towarzysko, lepiej, o ile możności, prosić ich razem. Jeżeli wycieczka jest kosztowna i każdy płaci swój udział, nie powinno się namawiać i nachalnie zapraszać osób niezamożnych, które na to nie mają, by nie narażać ich na koszty. Zaproszenia też nie powinien przyjmować ten, kto nie jest pewny, że będzie mógł kiedyś odwzajemnić się za tę uprzejmość. Kto posiada własny samochód lub konie, może organizować wycieczki i zapraszać na nie znajomych — inicjatywa powinna jednak zawsze wyjść od właściciela. Nigdy nie można prosić kogoś, by nas zabrał lub przewiózł, pamiętajmy, że zawsze to kosztuje, a nie do nas należy sąd o tym, czy kogoś stać na to, czy nie. Przyjmując zaproszenie na wycieczkę autem, możemy zaproponować poniesienie części kosztów za benzynę itp., na co właściciel auta może się zgodzić (jeżeli naturalnie zaproszenie na wycieczkę nie jest właśnie formą rewanżu wobec tego, kogo zapraszamy) by zobowiązującą odmową nie sprawić przykrości. Wszystkie zaś wydatki, związane z wycieczką, jak opłata za posiłki, hotel itp. zaproszony płaci zawsze sam za siebie. Pragnąc odwdzięczyć się temu, kto nas zaprosił, możemy jeszcze w czasie wycieczki zaprosić go na obiad czy śniadanie, lub też w jakiś inny sposób odwzajemnić się za doznaną uprzejmość. O ile auto prowadzi szofer, trzeba pamiętać o daniu mu napiwku. Jeżeli umawiamy się na wspólną wycieczkę, za-

jeżdżamy zwykle po tych, którzy swego auta nie mają i odwozimy ich potem do domu. Pani, zajeżdżając po kogoś, może tylko sygnalizować, albo posłać szofera lub też dozorcę domu z zawiadomieniem, że czeka, mężczyzna zaś, czy to właściciel auta, czy znajomy, powinien sam udać się do mieszkania zaproszonych — jest to uprzejmość, której specjalnie należy przestrzegać w stosunku do pań i osób starszych. Odwożąc panią autem, mężczyzna wychodzi, pomaga jej wysiąść i czeka aż wejdzie do domu, odwożąc mężczyznę, nie musi wychodzić, chyba że ma do czynienia z osobą znacznie starszą. Do pojazdu wsiada zawsze pierwsza zaproszona pani, potem właścicielka, następnie zaproszony mężczyzna, a ostatni zawsze wsiada właściciel. Miejscem honorowym jest prawe siedzenie w głębi, które właścicielka ustępuje zaproszonej pani.

Jeżeli wyjeżdżamy koleją, pamiętajmy, że zawsze charakteryzuje nas nasze zachowanie, strój i bagaż. Wielka ilość niepożądanych paczek, paczuszek i kufrów nigdy nie świadczy o nas zbyt dobrze. Jeżeli wyjeżdżając na dłużej, musimy zabrać więcej rzeczy, spakujmy je, o ile możności, w jedną czy dwie, za to większe walizki. Również prowianty na drogę niech będą czyste i estetycznie zapakowane, i niech nie mają jakichś ostrych i silnych zapachów, które mogą naszych współpasażerów przyprawić o mdłości. Chcąc otworzyć lub zamknąć okno, trzeba najpierw spytać innych pasażerów o zgodę, tak samo jeżeli chcemy zapalić papierosa nawet w wagonie dla palących, o ile jadą w nim kobiety lub osoby starsze. Nigdy nie należy czynić uwag o osobach, które z nami jadą, ani opowiadać rzeczy intymnych o innych, nawet w obcym języku, ani też nie przyglądać się uporczywie naszym współpasażerom — obojętnie czy z zachwytem, czy z odrazą. Nie trzeba się też ustawicznie kręcić, zmieniać miejsce i spacerować między korytarzem a przedziałem, lecz należy zachować się spokojnie, jak najmniej zwracając na siebie uwagę. Wszelkie znajomości w wagonie powinno się zawierać bardzo ostrożnie i nigdy osobom nowopoznanym nie opowiadać zbyt wiele o swoich sprawach osobistych. Przedstawianie się wzajemne po takiej przygodnej rozmowie, nie jest konieczne, chyba, że wynajdzie się wspólnych znajomych itp. można wówczas wymienić swe nazwisko. Jadąc z dziećmi, uważajmy na to, by zachowywały się cicho, nie dotykały cudzych rzeczy, nie biegały po wagonie, nie naprzykrzały się nieznajomym i w ogóle by nie były udręczeniem naszych współpasażerów.

Strój podróżny powinien być jak najbardziej skromny i prosty, zwłaszcza jeżeli jedziemy na wycieczkę; najstosowniejszy jest kostium lub suknia i płaszcz sportowy, trzewik na niskim obcasie, niezbyt cienkie pończochy i skromny kapelusik lub beret. Dla mężczyzny również sportowe ubranie — podróżowanie w czarnych wizytowych strojach jest bardzo nieodpowiednie. Biżuterii w drodze ani na wycieczki nie nosi się żadnej.

Osoby, biorące udział w wycieczce, powinny starać się wnieść z sobą jak najwięcej beztroski, radości i wesołości i nie wyłamywać się spod ogólnych projektów i rozkazów. Przykre niespodzianki, które mogą się zdarzyć trzeba traktować wesoło i lada drobnostką nie psuć innym humoru. Przystawanie co chwila w drodze, skarżenie się na zmęczenie, separowanie się, zblazowane miny i wieczne niezadowolenie zatruwa zawsze nastrój i pogodę każdej wycieczki. Jeżeli lubimy wygody, nie mamy humoru, męczymy się szybko i boimy byle kropli deszczu, lepiej nie bierzmy udziału w wycieczkach lub też opanujmy wszystkie swe niezadowolenia i niechęci. Urządzając wycieczkę, pamiętajmy o tym, by tam gdzie będziemy wypoczywać i posilać się, nie zostawiać porozrzucanych papierów, butelek, puszek i tp. Wszystkie te pozostałości należy zabrać ze sobą. Zaśmiecanie bowiem parków, lasów i td. jest jaskrawym dowodem braku kultury i wychowania.

W pensjonatach miejscowości kuracyjnej musimy do pewnego stopnia dostosować się do panującego tam zwyczaju, by zbyt nio od innych się nie odróżniać. Trzeba więc, o ile możności, zaopatrzyć się w odpowiednie stroje i, jeżeli w danym pensjonacie jest zwyczaj przebierania się do obiadu, powinniśmy tego przestrzegać, zwłaszcza jeżeli jada się przy ogólnym stole. Wchodząc do jadalni, składamy jeden ukłon ogólny, a przy stole przedstawiamy się i witamy z naszymi sąsiadami z prawej i lewej strony. W niektórych pensjonatach gospodarze zaznajamiają wszystkich z sobą, co bardzo korzystnie wpływa na nastrój i dobre samopoczucie gości. Przy stole trzeba się zachowywać nienagannie, nie grymasić, nie robić uwag o służbie, nie wymagać rzeczy niemożliwych i nie krytykować kuchni czy administracji. Wszelkie pretensje należy zgłaszać wprost do właściciela lub osoby prowadzącej, a jeżeli nadal coś nam się nie podoba ,możemy ten pensjonat opuścić.

Na skromnych wiejskich letniskach wymagania nasze muszą być mniejsze. Nie możemy wymagać komfortu, miejskich rozrywek i wykwintnej usługi ani o każdej porze ciepłych potraw lub gorącej wody, a na posiłki należy zawsze przychodzić punktualnie, by nie narażać pani domu na kilkakrotne odgrzewanie, co na wsi zawsze jest kłopotliwe. Pretensjonalne stroje są tu rażące i śmieszne ,a do posiłków nie trzeba koniecznie przebierać się. Panowie tylko powinni pamiętać, by nie zasiadać do stołu w rozpiętych kołnierzach koszul i bez marynarek, co nie powinno się zdarzać nawet w najbliższym kółku rodzinnym jako sprzeczne zarówno z estetyką jak i podstawową znajomością form. Dla właścicieli należy być zawsze grzecznym i uprzejmym, a jeżeli jesteśmy z czegoś niezadowoleni, powiedzmy im to wprost, a nie krytykujmy nigdy przed innymi gośćmi lub służbą. Jeżeli jesteśmy na letnisku z dziećmi, uważajmy by nie przeszkadzały i nie naprzykrzały się osobom obcym, nie hałasowały, nie niszczyły mebli i nie zaśmiecały mieszkania i ogrodu. Wszystkie szkody powstałe z naszej przyczyny, powinniśmy wynagrodzić. Nie powinno się nigdy zrywać kwiatów ani owoców i pod żadnym pozorem nie można bez wyraźnego zezwolenia właściciela dosiadać koni lub zasiadać do kierownicy cudzego auta. Nie powinno się nawet występować z taką propozycją, lecz czekać aż inicjatywa wyjdzie od właściciela, nieraz bowiem trudno i przykro mogło by mu być odmówić, a zgoda jego będzie jakby niechętna i wymuszona. Wobec przebywających z nami letników musimy być zawsze uprzejmi i pełni życzliwej usłużności. Na korytarzach i w pokojach należy zachować się cicho, nie trzaskać drzwiami i nie rozmawiać głośno. Nigdy również obcych osób nie należy czynić świadkami naszych rodzinnych nieporozumień, ani wtajemniczać je w nasze sprawy osobiste lub intymne. W ogóle z zawieraniem nowych znajomości w miejscowościach kuracyjnych lub letniskach powinno się być bardzo ostrożnym, gdyż nieraz najbardziej mili i sympatyczni towarzysze po bliższym poznaniu mogą nas boleśnie rozczarować. Lepiej więc nie zacieśniać od razu węzłów nowej znajomości, aby je w razie potrzeby łatwiej móc rozwiązać.

J. Grz.

Higiena dziecka

VI. KARMIENIE SZTUCZNE.

Jak już zaznaczyliśmy, odstawianie od piersi zaczynamy po szóstym miesiącu życia, jednakże opóźniamy odstawianie, gdyby miało wypaść w porze największych upałów. Tak samo nie rozpoczynamy podawania sztucznego pokarmu gdy dziecko niedomaga, a zwłaszcza gdy uległo jakiemuś zaburzeniu przewodu pokarmowego. Trzymamy się jednak, w normalnych warunkach, zasady, że między 9-tym a 11-tym miesiącem życia dziecko powinno zupełnie zaprzestać pokarmu matki.

Istnieje, w wypadkach, gdy matka ma niedostateczną ilość pokarmu, sposób odżywiania dziecka pośredni, między całkowicie sztucznym żywieniem, a naturalnym, to znaczy odżywianie mieszane. Jest to sposób karmienia niemowląt mniej wartościowy niż naturalny, ale bez wątpienia dużo uczciwszy i wartościowszy niż całkowicie sztuczny.

Każda matka, o za małej ilości pokarmu, powinna spróbować dokarmiania, zanim zupełnie pokarm zgubi, gdyż w ten sposób choć częściowo dostarcza dziecku tego najsilniejszego środka przeciw wielu chorobom, a zwłaszcza na wypadek zaburzeń pokarmowych.

Składu rodzaju i ilości mieszanek nie podaję, gdyż tu decyduje zawsze, jedynie i wyłącznie lekarz. Procent cukru, mleka i dodatków ewentualnych, zależy ściśle od wagi, wzrostu i wieku niemowlęcia. Porządek jednak powinien być zachowany ten, że dziecko najpierw dostaje pierś, a potem, po zważeniu go i stwierdzeniu ile wypiło dopełniamy porcję mieszanką. W tym celu ważymy dziecko przed podaniem piersi, oraz po nakarmieniu, i od tego ostatniego wyniku odejmujemy wagę otrzymaną przed karmieniem. Różnica będzie ilością gramów wypitą przez dziecko. Oczywiście dziecka nie można przed drugim zważeniem przewijać, gdyż sucha pieluszka np. będzie lżejsza od poprzedniej zmoczonej i waga się zmieni.

Jeśli pierś napełnia się powoli, wówczas pozostawiamy ją przez parę godzin w spokoju i podajemy ją dziecku np. co drugie karmienie, gdy co drugie zastępujemy butelką.

Podawanie niemowlętom butelki przy karmieniu mieszanym, lub całkowicie sztucznym wymaga wiele starania i przestrzegania zasad higieny.

Pozbawienie dziecka w pierwszym półroczu pokarmu naturalnego jest tak wielką szkodą i krzywdą dla maleństwa, że cała nasza uwaga musi być skierowana na to, aby pokarm skombinowany z mleka krowiego i cukru, oraz ewentualnych dodatków był wykonany starannie, sumiennie i ściśle według zaleceń lekarza i z chemiczną, wprost, czystością. W ten sposób tylko nie zaszkodzimy dziecku i nie zahamujemy zdrowego rozwoju.

Jeśli w danej miejscowości znajduje się Stacja Opieki nad Matką i Dzieckiem wraz z kuchnią mleczną, wówczas najprościej i najbezpieczniej zarazem, jest brać stamtąd porcję dzienną mieszanek, rozlaną w butelki, wysterylizowaną, wymagającą jedynego tylko zachodu, to jest, właściwego przechowania.

Jeśli mieszanki matka wykonuje według zlecenia lekarza sama w domu, wówczas może sobie przygotować od razu porcję dzienną, lub co kłopotliwsze, przed każdym karmieniem sporządzać porcję.

Skoro przyrządzamy porcję dzienną, to znaczy tyle butelek ile karmień i jedną zapasową, na wypadek pęknięcia flaszki i rozlania się mieszanki, wówczas wlewamy świeże mleko z przepisaną ilością i dodatków w butelki, wstawiamy je do wysokiego garnka zaopatrzonego w pokrywkę. Dno wykłada się sianem, lub po prostu grubo ściereczką i nalewamy wodą do połowy. Butelki należy zamknąć papierem pergaminowym papierem i obwiązać drucikiem. Garnek powinien stać na ogniu około 15 min. od zagotowania wody. Po wyjęciu ostudzamy szybko, gdyż stopniowe oziębienie sprzyja rozwojowi drobnoustrojów.

Naidealniejszym przechowywaniem butelek z mlekiem, to jest umieszczanie ich w lodowni, tam gdzie trudno o dostawę lodu, w piwnicy zimnej, w naczyniu z zimną wodą; jeszcze lepsze byłoby naczynie, przez które przepływa stale prąd zimnej wody. Można też owijać flaszki w mokre kawałki płótna.

Po sporządzeniu mieszanki, wkładamy do garnka i gotujemy: cylinder miareczkowany (najlepiej fajansowy) do mierzenia mieszanki i lejek emaliowany. Osobno gotujemy smoczki(powinno ich być w domu 2—3), także raz na dobę, przez 5 min. od zagotowania wody i przekładamy je do suchej, idealnie czystej szklanki.

Przygotowane mieszanki we flaszkach zagrzewamy przed użyciem, wstawiając butelkę do garnuszka z gorącą wodą, przy tym uważamy, gdy butelkę bierzemy z lodu wprost, aby nie pękła. Temperaturę mieszanki próbujemy, wystrzykując przez smoczek parę kropel na skórę przedramienia; mleko nie powinno parzyć. Smoczek nakładamy na butelkę, ujmując palcami jego część dolną, a nie dotykamy górnej, którą dziecko włoży do buzi. Dziurkę w smoczku nowym robi się za pomocą rozżarzonego drucika, tak maleńką, aby mieszanka spadała kroplami, a nie ciekła strumieniem.

Przy karmieniu butelkę należy przechylić, uważamy bowiem, aby smoczek był napełniony, a dziecko pijąc nie łykało powietrza.

Dziecko powinno wypić przepisaną porcję na dane karmienie, jeśli jednak nie wypije, nie zostawia się resztek na później w tej samej flaszce, a co gorsze ze smoczkiem osadzonym, w oczekiwaniu, że dziecko się namyśli i dalej po godzinie np. będzie można je karmić. Smoczek niewypłukany, nieosłonięty, a natomiast oblizany przez dziecko z resztkami mleka na wierzchu jest wyborną przynętą dla much i podłożem dla bakterii.

Smoczek powinien po użyciu być zaraz zdjęty, opłukany i włożony do suchej szklanki pod przykrywką. Resztki niedopitego jedzenia wylewamy, butelkę myjemy dokładnie.

Flaszki, które oddaje się do kuchni mlecznej przy stacji, trzeba umyć tylko dokładnie specjalną szczoteczką do butelek. Flaszki, w których przygotowuje się pokarm w domu, raz na dobę, po umyciu dobrze jest wygotować.

Jeśli chodzi o dostawę mleka, to przede wszystkim nie jest ważne to, aby było koniecznie od jednej krowy, bo ta nie jest w możności przez cały rok dostarczać równie wartościowego pokarmu, ale ważnym jest to, aby mleko było z obory pozostającej pod kontrolą, abyśmy mieli gwarancję, że nie będzie od gruźliczych krów.

B. S.

Towaroznawstwo

TŁUSZCZE

(Ciąg dalszy)

Smażenie na oliwie z oliwek jest u nas, jak się wspomniało, i za kosztowne i obce naszym przyzwyczajeniom, smażenie na maśle, z uwagi że się ono przy niskiej już stosunkowo temperaturze rozkłada, nie jest korzystne ani dla zdrowia, ani dla kieszeni, w kuchni zatem powinny je zastąpić: frytura wytapiana z łoju wołowego, nerkowego z domieszką pół na pół smalcu, do ciast zamiast smalcu można wziąć masło.

SMALEC I SŁONINA

Tłuszcz wieprzowy do wytopienia należy brać świeżutki, drobno go posiekać i dla uniknięcia przypalenia podlać nieco wody i topić powoli, żeby się skwarki zupełnie wytopiły, a nie zabarwiły wytapianego tłuszczu, który powinien zastudzony w garnku, mieć barwę mleka.

Kiedy skwarki zaczynają się rumienić, wody już więc w tłuszczu nie ma, scedzamy smalec, skwarki zaś ubijamy w osobnym naczyniu do możliwie szybkiego zużycia.

Wytopiony tłuszcz przechowuje się jak masło, unikając powietrza, światła, ciepła i wilgoci.

Wytapiać tłuszcz, smalec, można nie tylko z sadła wieprzowego, ale także ze słoniny, czyli jędrnego, podskórnego tłuszczu. Zwykle nie czynimy tego, ponieważ słoninę można solić, wędzić itp., przechowując ją wraz z tkanką, która jest smaczna i wygodna w użyciu.

We Francji użycie słoniny jest powszechne do pieczenia drobiu i mięs i należy przyznać, że słusznie. Pokrajana w cienkie plastry słonina, w którą owiniemy pulardę czy polędwicę, smaży się powoli i nie spływa tak szybko na brytfannę jak tłuszcz bez tkanki, przy tym, o ile smalec z sadła ma mało smaku i jest mdły, skwarki słoniny, czyli smażąca się słonina, mają doskonały smak i zapach i same skwarki stanowią doskonały dodatek do potraw już po wysmażeniu.

Są osoby, które lubią ziemniaki ze skwarkami, nie lubią zaś nasyconych tłuszczem ziemniaków, inne lubią kapustę zasmażoną słoniną, ale są zdania, że wlane w jarzynę skwarki, miękną i robią się niеapetyczne. W tym wypadku radzimy sobie jak następuje. Wytapiamy słoninę, skwarki wyjmujemy na talerzyk, trzymając je na cieple, płyn używamy do zapalenia z mąką zupy czy jarzyny, np. możemy w ten sposób okrasić kapuśniak i ziemniaki.

— — — — — — —

Zanim przejdę do omówienia olejów czyli tzw. tłuszczów roślinnych, powiem jeszcze kilka słów o znaczeniu ogólnym

Wśród zamożniejszej ludności w Polsce oleje roślinne są w kuchni mało używane, masła używa się za dużo i nieekonomicznie. Przyzwyczajenie, z którym trudno walczyć, gdyż upodobanie wpływa również na to, że dany produkt „służy", czyli „idzie" na zdrowie, musi być brane pod uwagę, w granicach jednak możliwości należy w gospodarstwie tak stosować tłuszcze, aby jedzenie było smaczne, zdrowe i możliwie tanie.

O ile to możliwe, używamy masła surowego lub roztopionego poniżej 50° C. Do smażenia użyjemy frytury samej czy ze smalcu (czy z masłem, ale tego ostatniego szkoda na ten cel), czy samego smalcu, usmażymy na sucho, a podając na stół kotlety czy befsztyki damy na nie kuleczki świeżego masła, jeżeli chcemy, nie jest to bowiem konieczne.

Do pieczenia radzę brać cienkie plastry słoniny, obrumieniać zaś przedtem na smalcu, fryturze czy oleju.

Użycie olejów, o których szczegółowo będzie mowa, powinno się przyjąć, wymaga ono jednak przyzwyczajenia się do nich

Oleje, jak tłuszcze zwierzęce, posiadają wartość kaloryczną, wszystkie niemal jednakową, to też mogą się wzajemnie doskonale zastępować i powinny grać dużą rolę w oszczędnej kuchni, jako produkt do duszenia, smażenia i kraszenia. Czy i jaki produkt zastosujemy, zależeć to będzie od warunków, w jakich żyjemy, od zdrowia i przyzwyczajenia. Chcąc wprowadzić w naszej kuchni tłuszcze tańsze, trzeba to robić stopniowo i liczyć się, o ile można z naszymi stołownikami. Dużo nam może pomóc stosowanie do przesmażania rozmaitych dodatków, które zmieniają nie każdemu miły smak oleju czy smalcu. Czosnek, cebula, kmin, majeranek, pietruszka, przesmażone w tłuszczu zmieniają smak na przyjemniejszy, smalec nie tylko wieprzowy, ale gęsi i kaczy, smakują dobrze z kwaśnymi jabłkami i mogą w tej formie być użyte i do chleba, jako smarowanie.

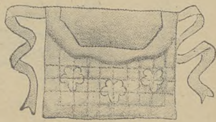
Jest jeden towar niedrogi a... bezcenny, o którym się nigdy w towaroznawstwie nie mówi, a o którym na dobrą sprawę trzeba by mówić stale, to **staranność** pani domu. Starannie użyta oliwa z soi będzie tanim i smacznym produktem, a źle przechowane i przypalone masło nie będzie nic warte.



KIESZEŃ PIKOWANA DO ROBÓT NA DRUTACH

Wiele pań, robiących na drutach, wie, jak niewygodnie jest odrywać się od roboty na drutach aby zajrzeć do kuchni, ogrodu, podejść do telefonu i t. d. Poza tym wielką przykrością jest ciągłe uciekanie kłębka, gdy leży na stole, czy na kanapie, gdy robimy robotę. Widywałam często Panie, które, aby uniknąć tych niewygód, kładły kłębek do kieszeni od fartucha lub za dekolt.

Bardzo wygodna jest podana przez nas kieszeń. Za pomocą wstążeczek przywiązujemy ją jak fartuch i w niej trzymamy kłębek podczas roboty oraz odkładamy w nią robotę, gdy musimy na chwilę odejść. Druty będą trochę wystawały, ale to nie ma wielkiego znaczenia; aby uniknąć tej niewygody, możemy używać drutów krótkich. Kieszeń tę robimy z jedwabiu. Najpierw aplikujemy kwiatki, gęsto dziergając brzegi, a następnie podkładamy flanelkę i pikujemy według wzoru. Spód kieszeni robimy również z jedwabiu.



Rzeczy praktyczne z nieużytków

W każdym gospodarstwie istniejącym bodaj kilka lat, nazbiera się mnóstwo rzeczy, które już nie nadają się do użytku — ale których też szkoda jeszcze wyrzucić.

Rozpakujmy i przejrzyjmy gruntownie odstawione kartony i skrzynie, które są częstokroć idealną wylęgarnią moli.

Czegóż ta nie ma! Są suknie i kapelusze odłożone, bo niemodne i znoszone, przetarte pledy i chusty, pluszowe i sukienne portiery, stare swetry, odpadki i resztki od szytych niegdyś płaszczy, garderoba męska — jednym słowem bazar — antykwariat.

Zobaczmy co można jeszcze z tych nieużytków zrobić, boć nie podobna magazynować z roku na rok owego osadu naszego dnia powszedniego. Poza tym, jeżeli już nie nam samym, to komuś innemu zawsze to może jeszcze służyć.

Najpierw więc garderobę tak damską jak męską należy popruć, odpowiednio do danego materiału czyścić, poprasować i ew. także zafarbować, — gdyż wtedy dopiero mamy należyty pogląd co z szmatek można zrobić. Doradzi nam w tym jaka zręczna krawczyni domowa, w ostatecznym razie wyjdzie z tego na pewno garderoba dziecięca.

Jedwabiu, który tu i owdzie się popękał nie warto nijak użytkować, chyba że są miejsca dość mocne, wtedy można zrobić ładnie wymarszczoną poduszeczkę na tapczan wzgl. przeznaczyć go na kostium na bal maskowy. Na ten ostatni cel można również przeznaczyć pospruwane i posortowane koronki, wstążki, klamry i perełki. Koronki pierze się w rozczynie płatków mydlanych nawinięte na butelkę i owinięte cienko gazą opatrunkową, której obydwa brzegi się zaszywa. Pranie na butelce ma na celu oszczędzenia koronki a także zasuszenia w właściwym rozpięciu wzoru, zręczna pani jednak lepiej niech upierze koronki luźno w mydlinach z płatków, i po wypłukaniu gruntownym usztywni w rozpuszczonej żelatynie. Wilgotną koronkę upina się następnie na tapczanie — na którym rozłożono czyste płótno — szpileczkami nierdzewnymi, ale to bardzo akuratnie dając szpileczkę w każdy ząbek i każde załamanie brzegu, by wzór ładnie uwydatnić.

Na guziczki założyć specjalną kasetkę, jak wiadomo, moda na nie stale powraca, można je więc zużytkować do sukien lub swetrów ręcznie robionych.

Zużyte swetry wytrzepać starannie z kurzu i spruć wełnę, zwijając ją luźno na nie duże kłębki. Kłębki zamoczyć w rozczynie płatków mydlanych — wzgl. dobrego proszku do prania. Mydlinki wraz z kłębkami postawić na piecu i powoli stopniowo zagrzewać, jednakże tylko na tyle, by były ciepłe a nie gorące. Kłębki wygniatać w mydlinkach, potem w letniej, zmienianej wodzie, wycisnąć z wody i póki wełna mokra, nawijać na deseczkę do wyschnięcia. Po wyschnięciu okaże się, że wełna zatraciła fryzowanie i jest gładka, jak nowa do użytku (rys. 1).

Z kapeluszy filcowych męskich wykrawa się wkładki do obuwia lub podeszwy do ciepłych paputków, które fabrykuje się z resztek materiału płaszczowego. Podeszwy ciepłe można robić z niestrzępiącego się materiału z ubrań męskich, kroi się wtedy długie skrawki, splata w zwykły warkoczyk i naszywa wciąż w okrąg, jak widać na rysunku 2.

Kolorowe filce kapeluszy damskich oczyścić najlepiej czerstwą bułeczką, która działa tu jak guma do wycierania. Na kapelusze więcej zabrudzone lub przepocone nałożyć papkę zrobioną z benzyny i mąki kartoflanej. Po wyschnięciu starannie wyszczotkować. Z tych filców można kroić maleńkie podkładki pod wazoniki z kwiatami (rys. 3), chroniąc tym samym meble, na których wilgoć wazoników pozostawia jasne plamy.

Posiadając odpowiednie kolory, możemy wykroić aplikacje na poduszki, pokazane na rys. 4. Wszystkich tych rzeczy nie po-



trzeba obszywać na brzegu, ponieważ filc zupełnie się nie strzępi, aplikacje zaś przytwierdza się do tła tylko ściegami imitującymi żebrowanie listka, pęczkami środka i t. p. Rysunek 5 pokazuje torebkę damską, uszytą ręcznie z dwu harmonizujących kolorów, np. brązowego i beżowego. Poszczególne części zeszywa się wąską taśmą jedwabną. Kliny zeszywane są ściegiem gałązkowym, brzegi zaś obszywane okrętką. Szycie wypadnie ładniej, jeżeli dziurki do przeprowadzenia taśmy wykłujemy wpierw szydłem, lub bardzo grubą igłą. Z filcu takiego można wykonać jeszcze niezliczoną ilość drobiazgów, nadających się na małe upominki, a więc: sztuczne kwiaty do sukienek i płaszczy, kotyliony, oraz małe zaszetki do puderniczki, jak na rys.. 6 lub zaszetki na pomadkę do ust, flakonik do perfum i t. p. z rys. 7.

Przetarty pled lub chustkę można złożyć na dwoje lub czworo i tak zafastrygować. Z kwiecistego kretonu uszyć pokrowiec na złożoną wielkość, będzie z tego ładna kołderka na wozik lub łóżeczko dziecięce. By kołderka w pokrowcu się nie zesuwała, należy ją postebnować.

Jeżeli zechcemy zrobić sobie kołdrę większą do spania, możemy złożyć dwa pledy razem, lub na pojedyńczy pled nałożyć i nafastrygować warstwę watoliny, po czym dopiero pokryć kretonem, jak opisano.

Z starych wytartych skórek może da się wykoncypować futeralik do nóg dla dziadzi lub babci(rys. 8.); na poszycie jego zużyć można jakie szczątki ubrania męskiego. W ogóle materiały z ubrań męskich, choćby w najmniejszych skrawkach, nadają się do użytku, gdyż mniej się strzępią niż jakikolwiek inny materiał. Wyżej podawałam sposób plecienia warkoczyków na podeszwy, takimi samymi warkoczykami lub złożonymi paskami można uszczelniać drzwi i okna na zimę, a jeszcze można fabrykować z nich dywaniki.

Znany jest sposób dziergania małych skrawków i naszywania ich na mocniejszym spodzie; można na ten cel z powodzeniem zużytkować materiał z ubrania w połączeniu z suknem z portier.

Nowszym sposobem jest nawijanie paseczków na widełki i przyszywanie ich maszynowo od razu do spodu. Rzędy takie należy naszywać dość gęsto obok siebie, by piórka paska odstawały, wtedy powstanie dywanik puszysty w rodzaju wiązanego. Po przeszyciu maszyną do końca widełek wysuwa się je i nawija z nowa, jednakże wysunąć tylko tyle, by ostatnie nawinięcie pozostało jeszcze na widełkach. Praca ta postępuje szybko i wygląda bardzo ładnie, jeżeli kolorowymi skrawkami tworzy się wzór. Objaśniono na rys. 9.

Kawałki aksamitu lepiej czyszczą obuwie zamszowe oraz polerują skórkę, niżli szmatki wełniane czy flanelowe.

Wreszcie z jakichkolwiek gałganków zrobić można praktyczne rękawice do chwytania garnków podczas gotowania.

Wiele innych pomysłów zużytkowania nasunie się paniom na pewno podczas przeglądania materiału, a radość twórcza będzie tym większa, jeżeli stworzymy coś własnym pomysłem.

Z. Sowińska.

5.

6.

9.

7

8.

Warunki przyjęcia do szkoły podchorążych Marynarki Wojennej

Szkoła Podchorążych Marynarki Wojennej w roku 1939 przyjmuje zgłoszenia kandydatów na wydział morski, po którego ukończeniu słuchacze zostają mianowani podporucznikami korpusu oficerów morskich marynarki wojennej. Całkowity kurs trwa 3 lata i 3 miesiące.

O przyjęcie do Szkoły Podchorążych Marynarki Wojennej ubiegać się mogą młodzieńcy, którzy:

1) mają obywatelstwo polskie; 2) są stanu wolnego (nieżonaci); 3) urodzili się w czasie między 1.I.1919 r. a 30.VI.1922 r. (przekroczenie wieku niedopuszczalne); 4) wykazują zdolność fizyczną i psychiczną do służby w marynarce wojennej, stwierdzoną pisemnym orzeczeniem komisji lekarskiej jednego z wojsk. szpitali okręgowych; 5) mają świadectwo państwowej odznaki sportowej; 6) mają świadectwo dojrzałości (maturę) z ukończenia liceum, wzgl. maturę gimnazjalną starego typu (sprzed roku 1938); wzgl. tacy, którzy złożyli egzamin dojrzałości w zakresie szkół średnich ogólnokształcących, jako eksterniści przed państwową komisją egzaminacyjną.

Kandydaci, którzy ukończyli liceum ogólnokształcące, typu klasycznego, lub jedno z liceów zawodowych, muszą przedstawić świadectwa z egzaminów uzupełniających, przewidzianych dla kandydatów na studia politechniczne.

7) a) nie byli karani za zbrodnię stanu, szpiegostwo, przestępstwa przeciw interesom zewnętrznym państwa i stosunkom międzynarodowym, za przestępstwa popełnione z niskich pobudek, oraz za przestępstwa, które pozbawiają prawa do odbywania skróconej czynnej służby wojskowej; b) nie budzą żadnych wątpliwości pod względem lojalności państwowej i patriotyzmu polskiego; c) nie dopuścili się czynu niezgodnego z pojęciami godności i honoru oficerskiego; d) nie ulegają nałogom alkoholizmu, narkotyzmu lub zboczeniom płciowym; 8) zobowiązują się pisemnie, za zgodą ojca lub prawnego zastępcy do służby wojskowej w charakterze podchorążych, a po ukończeniu Szkoły do służby w charakterze oficera służby stałej, w potrójnej ilości czasu, przebytego w Szkole Podchorążych Marynarki Wojennej i innych szkołach wojskowo-morskich, lub kursach; 9) zobowiązują się wspólnie z rodzicami, prawnym zastępcą lub osobą trzecią, do ponoszenia solidarnej odpowiedzialności za wszelkie, związane ze służbą podchorążych, zobowiązania majątkowe, które m. in. obejmują obowiązek uiszczania opłat rocznych: na przepisowe wyposażenie oficerskie, w wysokości: 75 zł dla podchorążych I kursu, 305 zł dla podchorążych II kursu, 255 zł dla podchorążych III kursu, na cele kulturalno oświatowe w wysokości 25 zł za każdy rok nauki. Opłaty powyższe muszą być uiszczone w terminie nieprzekraczalnym do dnia 31.X każdego roku.

Ubiegający się o przyjęcie do Szkoły Podchorążych Marynarki Wojennej powinni wnieść podanie do Komendanta Szkoły Podchor. Mar. Woj. w Bydgoszczy, (ul. Gdańska 190), w terminie do 31.V br.

W podaniu należy zgłosić dokładny adres i najbliższą stację kolejową, miarodajne dla odpowiedniej Szkoły Podchor. Mar. Woj. oraz dla dokumentu, uprawniającego kandydata do zniżki kolejowej przy przejeździe na egzamin i badania konkursowe.

Wniesione podania o przyjęcie rozpatruje komisja, wyznaczona przez Komendanta Szkoły Podchorążych Mar. Woj., odrzucając podania kandydatów, którzy nie odpowiadają warunkom.

Odmowne załatwienie podania przez komendanta Szkoły jest definitywne.

Jeżeli miejsce pobytu kandydata jest oddalone od siedziby Szkoły Podchorążych Mar. Woj. powyżej 50 km, komendant Szkoły załącza do wezwania na konkurs rozkaz wyjazdu, wypełniony na nazwisko kandydata. Rozkaz wyjazdu uprawnia kandydata do zniżki kolejowej według taryfy wojskowej przy przejeździe na egzamin do Bydgoszczy.

Egzamin konkursowy odbywa się w Szkole Podchorążych Mar. Woj. w Bydgoszczy, w dniach od 15 czerwca do 5 lipca 1939.

Kandydaci wezwani na egzamin mają przybyć do Szkoły Podchorążych Mar. Woj. w dniu 15 czerwca.

Kandydaci, wybrani na podstawie wyników egzaminu konkursowego, staną przed Komisją Poborową przy K.R.U. Bydgoszcz, gdzie zostaną wcieleni do Szkoły Podchorążych Mar. Woj., w charakterze ochotników Marynarki Wojennej.

Lista przyjętych kandydatów zostanie ogłoszona 5 lipca w Szkole Podchorążych Mar. Wojennej.

Szczegółowe warunki przyjęcia do Szkoły Podchorążych Marynarki Wojennej wydaje lub na pisemne żądanie osób zainteresowanych przesyła bezpłatnie Kierownictwo Marynarki Wojennej (Warszawa, ul. Wawelska 17). Kandydaci zamierzający wstąpić do Szkoły Podchorążych Mar. Woj. powinni się dokładnie z warunkami tymi zapoznać.

Co mówi nasz lekarz

Zofii z Kielc

Trzeba koniecznie poddać chorą oględzinom lekarskim. Narośl owa może być różnego pochodzenia i zależnie od tego wymagać leczenia zachowawczego lub też operacji, o ile ogólny stan chorej na to pozwala.

Stefania S.

Choroba Basedowa jest cierpieniem przewlekłym, to też kuracja nie może dać natychmiastowych rezultatów. Ze względu na to, że przy chorobie tej cierpi i system nerwowy, często dobrze robi zmiana otoczenia, wyjazd do sanatorium. Trzeba pilnie spełniać wskazówki lekarza, starać się o spokój, o dobry nastrój, gdyż odpowiednia psychiczna postawa chorego przyśpiesza wyleczenie.

Pani Zofii B.

List Szanownej Pani wraz z załączoną analizą moczu otrzymaliśmy. Z badania przeprowadzonego w 1930 r. nie można jednak wyciągać żadnych wniosków dla chwili obecnej.

Ninie ze Lwowa

Cierpi Szanowna Pani na typową migrenę, datującą się od lat, prawie dziecięcych. Fakt, że bóle głowy nie występowały wcale w czasie ciąży, świadczy o tym, że są one ściśle związane ze stanem narządów kobiecych Szanownej Pani, to też wskazanym było by spróbować leczenia hormonami. Sądzę, że hormon oestryna mógłby przynieść ulgę. W zupełności ataki migreny przestaną najprawdopodobniej występować, dopiero po ustaniu regularności, więc około 50 r. życia.

Przy hemoroidach gorące nasiadówki nie są wskazane, bo potęgują jeszcze przekrwienie narządów miednicy. Trzeba przede wszystkim uregulować trawienie, usunąć w zupełności obstrukcję, poza tym przez czas jakiś stosować czopki przeciwko guzom krwawnicowym.

„Ja-Ow. z M."

Inhalacje w zdrojowisku powinny pomóc. Ma Szanowna Pani do rozporządzenia zdrojowiska takie, jak: Ciechocinek, Inowrocław, Iwonicz, Rymanów, Rabka, Szczawnica. Trzeba napisać o informacje do zarządu zakładu zdrojowego, najlepiej do kilku wymienionych miejscowości, by mogła Pani porównać warunki. Kuracja w zdrojowisku jest zawsze skuteczniejsza od kuracji, przeprowadzonej w domu, dzięki fachowej pomocy, większej aktywności świeżej solanki, działania klimatu itp. czynnikom.

„Danusia z K."

Wskazówki potrzebne znajdzie Szanowna Pani w książce Dr J. Śmiarowskiej „Higiena kobiety". Zamówić ją można w którejkolwiek księgarni warszawskiej. Przyślą za zaliczeniem pocztowym. Cena książki wynosi kilka złotych.

Pani Olga T.

Czerwone plamy na twarzy od urodzenia mogą być różnego rodzaju — jeżeli jest to tak zwany „ogień", to leczy się go radem, kuracja jest kosztowna i bardzo kłopotliwa.

Odpowiedzi Redakcji

JAK ODNOWIĆ POŚCIERANĄ POLITURĘ

Turystce M. K.

I.

100 gramów szellaku potłuc drobno, zalać 200 gramami spirytusu, trzymać w cieple aż się rozpuści. Zlać z osadu. Jeżeli mebel cały wymaga odświeżenia, trzeba go uprzednio przetrzeć dobrze zmielonym pumeksem.

Wziąć kawałek flaneli czy innego miękkiego gałganka, położyć na nim kawałek waty zbity w kulkę, na watę nakapać politury, związać gałganek. Politury winno być niewiele, nie może kapać, tylko zwilżać. Przed politurowaniem nakapać na gałganek z wierzchu kilka kropel migdałowego olejku. Politurować kręgami, dolewać po rozwiązaniu gałganka na watę, możliwie jak najrzadziej, za każdym razem dając na wierzch gałganka oliwę.

Politurowanie wymaga sporej wprawy, łatwo powstają matowe miejsca z przepoliturowania.

II.

Drugi sposób nie wymaga wygładzenia pumeksem, tylko starannego umycia. Bierzemy w równych częściach terpentynowy olejek i stearynowy kwas (olej), dodając na 150 gramów mieszaniny dla koloru (tylko do mahoniu) 5 — 8 gramów karminu. Politurować jak wyżej.

Krój spódniczki-spodni był podany w Nr 52, a ząbki do chusteczek w NrNr 2 i 13 z 1938 roku.

Smardze

U nas smardze uważane są za grzyby niejako gorszego gatunku, może dlatego, że są na wiosnę tanie, a tak już jest na świecie, że rzeczy tanie są zwykle lekceważone.

Smardze są smaczne, zawierają dużo białka i odpowiednio przyrządzone, mogą stanowić doskonały posiłek. Parzenie smardzów po użyciu odbiera im trochę smaku, ponieważ jednak są gatunki zawierające w sobie substancje szkodliwe dla zdrowia, radziłabym jednak to robić.

Zdarza się, że ktoś po zjedzeniu grzybów zachoruje i przypisuje to ich złemu gatunkowi. W handlu, w prywatnych sklepach, omyłki są niesłychanie rzadkie, jeżeli mniejsze czy większe zatrucia miewają jednakże miejsce, pochodzi to nie z nieumiejętnie zebranych grzybów, ale z nieświeżych. Przez leżenie, zagrzanie się, powstają w grzybach trujące substancje, mogące spowodować ciężką chorobę a nawet śmierć.

Smardze ubite w skrzynkach, przywiezione z daleka, w dni ciepłe psują się dość szybko. Jeżeli ręka wsunięta między smardze wgłąb pudła odczuwa tam wyraźne ciepło, jak od żywego stworzenia, niebezpieczeństwo psucia się jest oczywiste. Smardze bywają brunatne i jasne, barwy, którą możnaby nazwać blond i rude. Ponieważ w załamkach mieszczą dużo piasku, należy je myć starannie, ale nie moczyć.

SMARDZE DUSZONE

Drobne smardze można zostawić w całości, większe pokrajać w niewielkie kawałki, sparzyć, odrzucić na sito czy durszlak. Na ½ kg grzybów przesmażyć pół siekanej cebuli z łyżką masła, włożyć obeschnięte smardze i dusić 15 minut, podlewając po odrobinie wody.

Najlepiej dusić w rondelku aluminiowym lub kamiennym, uważając aby nie przywierały do dna. Po 15 minutach dopiero posolić do smaku, ew. popieprzyć, dodać pół szklanki śmietany, raz zagotować, podawać.

Można jadać jako jarzynę do mięsa, ale doskonałe są z ziemniakami lub kluskami.

SMARDZE DUSZONE PO FRANCUSKU

Oczyszczone jak wyżej smardze dusić 2—3 minuty, biorąc na ½ kg dobrą łyżkę masła, sok z pół cytryny, sól, pieprz, na wydaniu nieco siekanej zielonej pietruszki.

SMARDZE W MUSZELKACH

Oczyszczone, sparzone, osączone smardze, udusić m. 10—12 w łyżce masła i ½ siekanej cebuli (na ½ kg grzybów), dodać sól, pieprz, 2—3 łyżki śmietany. Zagotować łyżkę masła z łyżką wody, rozebrać dobrą łyżką mąki i rozprowadzić gorącą wodą lub mlekiem na gęsty sos, raczej masę, gęstości mniej więcej musztardy, zmieszać ten beszamel osolony do smaku z uduszonymi smardzami, dodać nieco zielonej pietruszki, nałożyć w muszelki, skropić masłem, zapiec. Można zapiec na półmiseczku. Masa nie powinna być za gęsta, bo będzie bułkowata. Osobno podać duże grzanki, zrumienione na maśle.

JAJA NA SMARDZACH

Udusić smardze jak w pierwszym przepisie, podlewając tyle wody i śmietany, aby stanowiły raczej sos niż jarzynę. Wylać na wygrzany półmisek. Na sos zrobiony z ½ kg smardzów wziąć 6—8 jaj. W płaskim naczyniu zagotować wodę z octem i solą i wypuszczać na tę wodę, której powinno być ledwie na palec, jajka ze skorupki. Tuż nad wodą żeby się nie rozstrzepały. Kiedy się białko zetnie a żółtko jest jeszcze płynne, zdejmować płaską łyżką durszlakową i kłaść na sos na półmisku.

BUDYŃ ZE SMARDZÓW

Budyń ze smardzów jest bardzo ekonomiczny. Umyć, sparzyć, osączyć. Zemleć obeschnięte smardze w maszynce i udusić z dużą siekaną drobno cebulą w łyżce masła.

Proporcja na ½ kg grzybów. Wlać ¼ l. śmietany, wbić 3 żółtka, posolić do smaku, ew. popieprzyć czy dodać łyżkę siekanej, zielonej pietruszki, a w końcu wsypać 10 dk suchej, tartej bułeczki. Dobrze utrzeć i dać postać 10—15 minut, żeby bułka zbrzękła. Dodać wówczas pianę z 3 białek, lekko przemieszać i włożyć masę w formę czy rondelek, wysmarowany masłem i wysypany bułeczką, wstawić w rondel z gotującą wodą i gotować „na parze" przykryte 1½ godziny. Podać oblany masłem lub sosem śmietanowo koperkowym czy pomidorowym.

Odpowiedzi ogrodnicze

ZIEMIA DO PRZESADZANIA FILODENDRONA

Odpowiedź dla K. K. z Pomorza.

Filodendron powinien dostać przy przesadzaniu ziemię bardzo pożywną. Najlepiej nadawać się będzie dobra ziemia inspektowa z dodatkiem rozłożonego krowieńca i piasku, aby nie była zbyt ciężka.

Młodsze okazy filodendronów należy przesadzać co roku, starsze co kilka lat. Jeżeli część korzeni napowietrznych tkwiła w ziemi, należy je podczas przesadzania również w ziemi umieścić.

SZKODNIKI NA LIŚCIACH ROŚLIN DONICZKOWYCH

Odpowiedź dla p. J. Kw. z Warszawy.

Szkodniki na palmach i amarylisach, które otaczają liście jakby białą watą, są to najprawdopodobniej czerwce wełniste. Bywają one najczęściej dość uporczywe i trudne do zwalczenia, usadawiają się w kątach między liśćmi i gałązkami, tworząc białe oprzędy, skąd rozchodzą się dalej. Owady te wyglądają jak maleńkie stonogi, otoczone białą powłoką.

W celu pozbycia się ich należy najpierw na sucho jak najdokładniej oczyszczać liście ze wszystkich szkodników, następnie zaś liście zmywać dość często wodą z małą domieszką szarego mydła, lub rozcieńczonym wodą spirytusem denaturowanym. Zmywanie powtarza się kilkakrotnie co kilka dni, aż szkodniki przestaną się ukazywać.

ROŚLINY ODPOWIEDNIE NA POŁUDNIOWY BALKON

Odpowiedź dla p. J. Kw. z Warszawy.

Z wyborem roślin na balkon południowy nie ma kłopotu, gdyż większość ich, najwięcej dekoracyjnych, wymaga właśnie wystawy słonecznej. Z najważniejszych roślin trzeba przede wszystkim wymienić pelargonie — zwykłe i bluszczowe, które nadawać się będą doskonale, poza tym: szałwia, nasturcja, lwia paszcza, maciejka, lobelia, begonie, werbena, żeniszek (ageratum), balsamina, klarkia, astry, groszek pachnący ,powój itd.

Jak widać z wymienionego spisu, wybór roślin jednorocznych jest duży. Poza nimi można także wystawiać na balkony na okres letni cały szereg roślin doniczkowych, pokojowych.

ROŚLINY DO HODOWLI POKOJOWEJ W MIESZKANIU OBSZERNYM, SILNIE OGRZEWANYM

Odpowiedź dla p. Janiny K.

Warunki w mieszkaniu Pani są wyjątkowo niesprzyjające do dobrej hodowli roślin doniczkowych. Brak słońca nie jest tu główną przyczyną, bo można sobie do tych warunków odpowiednio rośliny dobrać, chodzi tylko przede wszystkim o to, że mieszkanie jest bardzo silnie ogrzewane kaloryferami i że jest gaz świetlny.

Kaloryfery centralnego ogrzewania mają właściwość specjalnego wysuszania atmosfery, rośliny więc miałyby stale za ciepło i za sucho. Sprzyja to w pierwszym rzędzie silnemu rozwojowi wszelkich szkodników.

W takim mieszkaniu można utrzymać ładne rośliny tylko przy niezwykle starannej pielęgnacji, która będzie polegała na stałym zraszaniu kwiatów wodą, aby wokoło nich była atmosfera możliwie najwilgotniejsza, oraz na ciągłym przewietrzaniu mieszkania w celu obniżenia temperatury.

Z roślin, które można polecić do hodowli w powyższym mieszkaniu, są: filodendron, aspidistra, dracena, niektóre odmiany palm, tradeskancja, arum, niektóre rośliny cebulkowe, jak: kliwia, crinum i amarylis, begonie ozdobne, kaktusy i rośliny tłustoszowate.

CHORA KAMELIA

Odpowiedź dla p. Olgi T.

Brązowe plamy na liściach kamelii dowodzą, że roślina opanowana została przez rdzę (pewien rodzaj grzybka pasożytniczego).

Ażeby uwolnić kamelię od rdzy, która powstrzymuje jej normalny rozwój, należy wszystkie liście porażone, gdzie tylko pojawiają się brunatne plamy, zbierać i palić, poza tym całe rośliny trzeba opylać kwiatem siarkowym, który można kupić w składzie aptecznym pod postacią żółtego proszku. Rozpylać jest najlepiej przy pomocy woreczka z rzadkiej tkaniny. Powinno się wykonać ten zabieg w dzień słoneczny i wystawić potem chorą kamelię na słońce, wywiążą się wówczas gazy siarkowe, które podziałają zabójczo na pasożytnicze grzybki.

Inż. J. Honczarenkowa

NISZCZENIE CHWASTÓW

Ręczne niszczenie chwastów w alejach, na drogach, placach, kortach itp. jest kłopotliwe i zresztą kosztowne. Uniknąć tego można stosując preparat pn. **Niszczychwast** Klawe, który jest tani i posiada własności całkowitego niszczenia korzeni chwastów, to też giną one całkowicie i nie odrastają.

ZWALCZANIE SZKODNIKÓW DONICZKOWYCH

Do niszczenia wszelkiego rodzaju szkodników jak białe robaczki, pchlice, dżdżownice itp. b. dobrym okazał się specjalny preparat **Geosan** Klawe, który dla roślin jest zupełnie nieszkodliwy, dla szkodników natomiast zabójczy.

RACJONALNE ZASILANIE ROŚLIN DONICZKOWYCH

Bardzo dobrym, pełnowartościowym pokarmem dla kwiatów okazał się **Kwiatorost** w tabletkach Klawe. Zasilanie przeprowadza się od wiosny (1 tabl. na 1 litr wody) co 7—10 dni. Nawóz ten, oprócz azotu, fosforu i potasu zawiera również specjalne sole wpływające na prawidłowy wzrost i piękne kwitnienie roślin.

WIOSENNE I LETNIE NAWOŻENIE ROŚLIN

Do zasilania roślin ogrodowych b. dobrymi okazały się mieszanki nawozowe: **Warzywin** Klawe, **Drzeworost** Klawe, **Kwiatorost** Klawe i **Różorost** Klawe. Oprócz podstawowych składników (azotu, potasu i fosforu), zawierają one również specjalne sole odżywcze wpływające na dobry rozwój, kwitnienie i owocowanie.

Wyniki Marcowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(9 zadań ogłoszonych w Nr Nr 11, 12 i 13 „Praktycznej Pani")

ROZWIĄZANIA

Uzupełnianka Nr 1: W marcu kto siać nie zaczyna, swego dobra zapomina.

Przestawianka Nr 2: Encyklopedia. Elementarz. Radiofonizacja, Przestępczość. Mistrzostwo.

Eliminatka Nr 3: Klucz: Próg — **Wyrazy:** Bór. Lon. Ród. Gry. Nóg. Kim. Gaj. Prą. Wór. Sob. Pie. Jan (wspak). Wir. Pęc. Rej. Bok (wspak). Pić. Cór. Roś. Cip. — **Rozwiązanie:** „Blondynki mają w sobie najwięcej kobiecości".

Łamigłówka Nr 4: Rozwiązania indywidualne.

Bilety wizytowe Nr 5: Dziennikarka. Kontrolerka.

Arytmograf Nr 6: Wyrazy pomocnicze: Smuga cienia. Blekot. J. Święciany. Przyrów. — **Tekst:** „Święty Józek wiezie trawy wózek, lecz często zasmuci, bo śniegiem przyrzuci".

Mozaika Nr 7: Komin. Kruki. Kiosk. Kadet. Komin. Kaski. Kafle. Kolej. Kajoe. Kirys. Kogut. Krupp. Koper. Kloto. Kefir. Kakao, Kanak. Kurki. Kajre. Krzem. Konew. Kumys. Kedyw. Kutno. Kręgi. Kalom. Kamyk. Kmotr. Kamea. Janek (wspak). Korfu. — „Nikt nie jest prorokiem w swoim kraju".

Metamorfoza Nr 8: „Urocza wiosna nadchodzi".

Wirówka Nr 9: Harnasie. Teologia. Antypody. Dziecina. Parowiec.

Trafne rozwiązania zadań nadesłali:

Z Warszawy: Aumüllerówna St., (6 zadań); Borkowska L. (5 zadań); Borucka W. (5 zadań); Brzeska M. (6 zad.); Dunajewska M. (6 zad.); Gremlicowa J. (4 zadania); Kasperkiewiczówna B. (3 zad.); Kozłowska W. (9 zad.); Kozłowski N. K. (9 zad.); Kralkowska A. (6 zadań); Lewińska W., (6 zad.); Lipińska Cz. (9 zad.);

Malecka Ant. (5 zad.); Morytowa M. (2 zad.); Okrasiński N. (2 zad.); Rolińska Z. (6 zad.); Służewska J. (9 zad.); Strubel M. (9 zad.); Szymańska G. (4 zad.); Świętochowska St. (7 zad.); Wisłocka J. (9 zad.); Wolińska J. (9 zad.); Zbierańska J. (2 zad.); Żórawicka I. (4 zadania).

Z prowincji: Aulichowa Eug., Wilejka (5 zad.); Bobrowska J., Choroszcz (9 zad.); Bogucka Br., Radom (9 zad.); Brablecówna Z., Zawoja (7 zadań); Brzezinowa M., Dubno (3 zad.); Buczyńska J., Gotasznia (5 zad.); Bujkówna L., Pobiedziska (7 zadań); Chromińska M., Wołomin (2 zad.); Czarniawska H., Łódź (5 zad.); Dałek Z., Zaborów (4 zad.); Dehmelówna Z., Szamotuły (6 zad.); Deleżuchowa H.. Serokomla (6 zad.); Drzewiecka M., Sosnowiec (8 zad.); Dyszewska I., Sandomierz (4 zad.); Dyzyngowa W., Stalowa Wola (2 zad.); Foraitowa Z., Rojków (5 zad.); Freudenreichowa M., Poznań (6 zad.); Gałkowska Z., Częstochowa (6 zad.); Gawłowska R., p-ta Goraj (6 zad.); Giżyńska F., Bromierzyk (4 zad.); Grabowska Z., Wyszogród n/Wisłą (9 zad.); Grochotowa J., Kraków (6 zad.); Grünowa Wł., Rokitno (8 zad.); Grzechocińska Z., Łowicz (7 zad.); Grysztarowa M., Legaty (8 zad.); Harężlakówna M., p-ta Żory (6 zad.); Hełpówna W., Głowno (3 zad.); Hepke Z., Suwałki (8 zad.); Jabłońska H., Inowrocław (7 zad.); Jeszkowa L., Tarnowo Podg. (9 zad.); Kalinowska J., Chojno Nowe (4 zad.); Kapłanowa H., Zaborów (5 zad.); Kawka M., Sucha Góra (8 zad.); Kędzierska E., Łuck (4 zadania), Kępczyńska S., p-ta Konin (7 zad.); Kołwzanowa A., Baranowicze Poleskie (7 zad.); Konczalska O., Lulkowo (4 zad.); Kosko H., Pułtusk (7 zad.); Kownacka I., Filipów (7 zad.); Koziołkowska M., (4 zad.); Kramowa E., Nowy Targ (4 zad.); Krysztofikowa H., Rembertów (6 zad.); Lewicka P., Słonim (4 zad.); Lilpopowa M., Włochy (9 zad.); Luftówna H., Sosnowiec (7 zad.); Maciejewska O., Sulejówek (4 zad.); Majewska J., Domaniewicze (8 zad.); Majkowa J., Wadowice (3 zadania); Namysłowska St., Łaziska Górne (6 zad.); Nowakowa M., Brzeżany (8 zad.); Patorska M., Częstochowa (8 zad.); Pilecka A., Szczawnica (4 zad.); Piotrowska Aur., Lublin (7 zad.); Prokopówna Ant., Klewań (5 zad.);

(dok. w nr następnym).

„Rozbitek"

Pan, który w numerze 12 dał pod powyższym pseudonimem ogłoszenie, proszony jest o adres, dla przesłania ciekawego listu.





Nasza skrzynka

Poszukuję osoby starszej od 40 do 50 l., czystej, uczciwej, znającej gotowanie. Chciałabym, aby osoba ta zastąpiła mnie w domu, gdyż pracuję zawodowo. Dom nauczycielski. Dziewczyna do pomocy jest, 2 osoby dorosłe, 2 dzieci (7 i 4 lat). Pensja 20 zł. Do kościoła 2 km. Chciałabym, aby osoba ta była u mnie długo.

Zgłoszenia kierować:

Kunegunda Salomonowa
wieś Załęże, poczta Tęgoborze,
pow. Nowy Sącz.

Może która z Szanownych Pań wskazałaby mi niedrogi, ale z dobrym utrzymaniem pensjonat w Krynicy. Muszę wyjechać w pierwszym sezonie na 4 — 6 tygodni. Adres mój:
Wilno, ulica Konarskiego 48—3. Ł. K.

Potrzebna służąca czysta, uczciwa, umiejąca prać, sprzątać i gotować. Oferty: Warszawa: Więckowska, Solec 85—11.

LETNISKA I UZDROWISKA

Zawoja pod Babią Górą (Podhale). Pensjonaty: „Słoneczna", „Stanisława", „Hanka", „Wiktoria".

Potrzebna jest zaraz młoda dziewczyna do pracy domowej w Warszawie, musi być chętna i pracowita, a pod moim kierunkiem douczy się. Pensja od 15 do 25 zł, zależnie od kwalifikacji.
Warszawa—Żoliborz, ul. Felińskiego 16 m 2.
Irena Nowicka

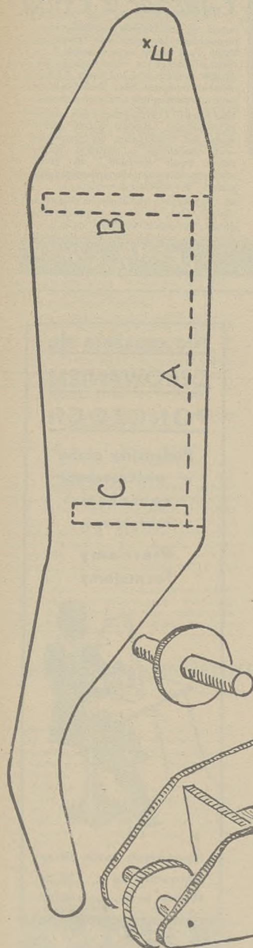
Poszukuję osoby do samodzielnego prowadzenia gospodarstwa i opieki nad dwuletnim chłopcem. Wymagane gotowanie, sprzątanie i pranie dla dziecka. Pensja 30 do 35 zł. Zgłoszenia z odpisem świadectw:
L. Pinińska
Lwów, ul. Peowiaków 5a.

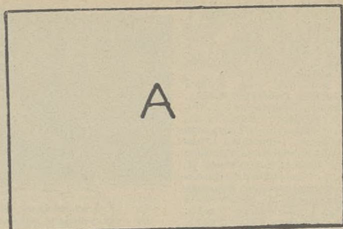
Potrzebna kucharka do wszystkiego. 2 osoby starsze, 4 pokoje, z wygodami.
Anin, Legionów 19.
Zgłoszenia: Warszawa, ul. Seweryńów 4 m. 17, godz. 10—12.

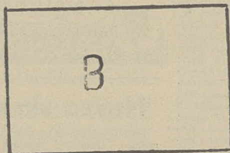
Potrzebna panienka inteligentna, o łagodnym usposobieniu do czteroletniego chłopczyka. Warunki według umowy.
Zgłaszać się: Targówek, ul. Tykocińska Nr 32/34 m. 1, godz. 10—12.

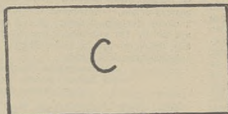


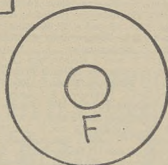
Kącik dla dzieci

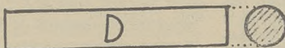












TACZKI Z DYKTY

Taczki składają się z pięciu zasadniczych części, dwóch długich boków, dwóch poprzecznych krótkich oraz denka.

Należy wyciąć z dykty dwa długie boki według podanego rysunku, a następnie denko A i boki małe B i C.

Klejem stolarskim przyklejamy boki B i C prostopadle do denka, a następnie razem wklejamy pomiędzy długie boki.

Również z dykty wycinamy kółko F. z dużym otworem. Bierzemy patyczek D o średnicy 1 cm lub cieńszy tak, aby łatwo wchodził w kółko i tworzył oś. Patyczek musi być tak długi aby się zmieścił pomiędzy boki taczek. Wsadzamy oś z kołem na swoje miejsce i od zewnątrz z dwóch stron wbijamy (w punktach E) po szpilce lub gwoździku, tak, aby trafiły w środek osi.

Kółko i oś muszą być dobrze wygładzone glaspapierem, aby łatwo taczki posuwały się.

L. D.

gdzie stanie. Galaretę robi się w małych porcjach, na jednorazowe użycie, albo w tzw. lampkach, ale te nie są ładne, albo w niewielkich ładnych szklanych kubeczkach czy szklaneczkach, w których je można podać na stół.

Jeżeli galareta, np. z jabłek czy agrestu, ma pozostać biała, gotuje się ją z większą ilością cukru i krócej, wówczas na każdy litr soku bierzemy 2 litry cukru. Sok wlewamy w naczynia do smażenia, robimy znak na patyku tam, dokąd płyn sięga, sypiemy cukier i mierzymy po wymieszaniu powtórnie, robiąc drugi znak. Następnie wygotowujemy płyn do punktu środkowego między znakami, raczej nieco więcej niż mniej.

Jeżeli owoce są bardzo kwaśne, jak np. czarna porzeczka, jarzębina, berberys, a galareta przeznaczona jest nie tyle do jedzenia sama przez się, ale raczej jako dekoracja do kompotów, tortów itp. bierzemy na półtora litra soku tylko litr cukru, galareta i tak stanie. Mierzymy po nalaniu soku, sypiemy cukier i wysmażamy do smaku.

Trzy są warunki konieczne do otrzymania galarety: obecność pektyny w owocach, cukier i kwas. Ponieważ pektyny najwięcej jest tuż pod skórką i koło pestek, owoców na sok, przeznaczonych do galaret, nie obiera się i nie usuwa z nich pestek, np. z jabłek, agrestu. Z uwagi że pektyna przy dłuższym gotowaniu rozkłada się, nie powinno się soku na galaretę gotować dłużej nad 30 minut.

Wygodny sposób do odcedzania soku jest następujący. Odwracamy stołek kuchenny do góry nogami, nogi owijamy czystym papierem i do nóg tych przywiązujemy za cztery końce kwadratowy kawał płótna, nie naciągając go, ale pozwalając mu na tyle zwisać, aby się dało w tak wytworzoną torbę wlać sok. W stołek, między nogi, pod płótno, wstawiamy wazę czy miskę, do której sok ścieka. Płótno przed użyciem wyparzyć.

W czasie stygnięcia galarety w słojach nie należy jej mieszać, przeszkadzamy bowiem pektynie, która jakby w jakiej misternej sieci zamyka sok, przemieszywaniem zrywamy tę sieć.

Sok na galarety można, zamiast otrzymywać drogą gotowania owoców z wodą, otrzymać przez wyciskanie w prasie surowego owocu. Prasa musi być drewniana, albo dobrze ocynkowana, bo zetknięcie z żelazem barwi kwaśne soki na czarno. Sok wyciśnięty musi się ustać, zlewamy go z osadu i w razie potrzeby jeszcze filtrujemy, po czym się go szybko gotuje, biorąc na 1 kg soku ½ kg cukru.

Mamy jeszcze jeden typ galaret zupełnie surowych otrzymanych przez ucieranie surowego soku z miałkim cukrem. Na jeden litr soku bierzemy 1 kg cukru i ucieramy w misce dopóki się nie rozpuści. Masę tę zlewamy do słoików systemu Weck'a i sterylizujemy 20 minut. Woda nie powinna się w kotle gotować mocno, ale lekko drgać na powierzchni.

SOKI OWOCOWE

Jeżeli sok przeznaczony jest nie na galaretę, a na syrop do naleśników, omletów, wody itp. bierzemy na miarę tyle soku ile cukru, gotujemy kilka minut szumując, kiedy szumowiny przestaną się wydzielać, przecedzić do wazy, rozlać zimny w butelki, zakorkować, zalakować, trzymając w suchej, chłodnej spiżarni czy piwnicy.

Butelki powinny być na 10 dni przed użyciem wymyte, lepiej wygotowane i wysuszone na piecu. Jeżeli myjemy je w ostatniej chwili, trzeba je wytoknąć bądź spirytusem, bądź roztworem benzoesu, najmniejsza bowiem ilość wilgoci może spowodować psucie się przetworu, a wysychanie na piecu trwa nieraz dość długo. Zamiast lakowania, można korki uszczelnić, zawijając je celofanem.

Można też wyciśnięte soki surowe zlać w butelki i bez cukru czy z cukrem, jak kto woli, sterylizować. Jest to sposób zbliżony do tzw. płynnego owocu. W smaku się od niego mało różni, jest jednak mniej witaminowy niż pasteryzowany w aparacie. Nie będziemy tu jednak o tym sposobie mówili, ponieważ bez apaartu nie da się tego poprawnie dokonać, a kto kupuje aparat otrzyma wszelkie objaśnienia.

Młynek jednak do miażdżenia owoców i praska do wyciskania soku bardzo się w gospodarstwie przydadzą.

KOMPOTY

Są to owoce starannie przebrane, zalane syropem i sterylizowane. Ponieważ w zależności od rodzaju owocu jedne gotujemy uprzednio, inne zalewamy tylko syropem a są i takie, które można bez syropu sterylizować, bo same dość soku puszczają, omówimy kompoty obszerniej przy danych gatunkach.

PRZETWORY Z OWOCÓW

Przechodząc z kolei do przygotowania zapasów na zimę, poprowadzimy ten dział nieco odmiennie od zwykle stosowanej metody. Nie będziemy mianowicie opracowywali osobno konfitur, dalej soków, dalej galaret itp., ale zastosujemy inny system, mianowicie nie klasyfikację podług rodzaju przetworu, a klasyfikację podług gatunku owocu. Prócz tego, omawiać będziemy owoce, nie podług alfabetu, a podług mniej więcej tej kolejności, w jakiej występują w sezonie. W myśl tego zaczniemy od agrestu i rabarbaru, które, jako materiał do przetworów, mamy już od wczesnej wiosny.

Z uwagi na różne potrzeby, podamy oczywiście i luksusowe przepisy na dryłowane konfitury itp., w gospodarstwie jednak skromniejszym na specjalną uwagę zasługują marmolady, przedstawiające dużą rozmaitość i stosunkowo niekosztowne. Zresztą koszt przetworu zależny jest w dużej mierze od warunków miejscowych. Gdybyśmy ser owocowy chciały robić w Warszawie, czy Katowicach, kosztowałby on nas tak dużo, że w żadnym wypadku wydatek taki nie mógłby nam się opłacić. Na kresach zaś, gdzie jabłek nawet po 4—5 gr za kg nie można całkowicie wyprzedać, ser taki będzie doskonałym zużytkowaniem taniego surowca. Z tego względu przepisy nasze są i muszą być rozmaite, praktyczne panie zaś wybiorą te spomiędzy nich, które w ich warunkach będą najbardziej celowe.

Z uwagi, że powracanie przy pojedyńczych przepisach do wskazówek ogólnych zajmuje dużo miejsca, rozpoczynamy od szeregu uwag, dotyczących pojedyńczych działów i prosimy zaglądać do nich w razie wątpliwości.

Oszczędnym paniom zwracam jeszcze uwagę na sterylizowanie. Dużo gospodyń uważa, że robienie kompotów na zimę jest kosztowne z uwagi na cenę słoików. Wprawdzie słoiki takie powinny trwać długie lata, ale w znacznej liczbie wypadków można się obejść i bez nich. Jagody lub siekany agrest, rabarbar itd. sterylizują się świetnie w butelkach, dając materiał na zupy, kisiele itp., o czym pomówimy we właściwym miejscu.

Dalej, tanim sposobem jest suszenie owoców. Jeżeli chodzi o witaminy, sterylizowanie nawet ostrożne, ale długie, co bywa często konieczne, źle na nie wpływa, za to suszenie na słońcu jest niesłychanie korzystne. Taki owoc starannie przechowany w przewiewie, namoczony tylko w letnim, lekkim syropie, daje bardzo zdrową surówkę.

Wartość przetworu zależeć będzie w znacznej mierze od stanu użytego owocu, który powinien być możliwie dorodny, suchy, zrywany w dni pogodne, osuszony słońcem, nienadgniły, nieodbity. Przebieranie powinno się odbywać rękami starannie umytymi.

Wszystkie naczynia, łyżki, patyczki do przebierania drobnego owocu itp. muszą być starannie wyszorowane, o ile zaś np. maszynka do mielenia bywa w użyciu do mięsa itp., należy ją wygotować w wodzie z sodą, następnie wypłukać i jeszcze wyparzyć, a lepiej ścierką nie wycierać, tylko obsuszyć na piecu, ścierka bowiem rzadko bywa bez zarzutu, nawet świeżo wzięta z prania.

Do smażenia konfitur odpowiednie są naczynia płaskie, szerokie. W handlu mamy grube miski aluminiowe, bardzo wygodne, mosiężne i kamienne. W żadnym razie jednak konfitur ani marmolad nie wolno trzymać w metalowych naczyniach aż do ostygnięcia tylko po usmażeniu zlać do słoika lub wazy.

Emaliowane rondle nie nadają się do smażenia przetworów gęstych, łatwo się w nich przypalą, a emalia odpryska. Jeżeli z jakiegokolwiek powodu jesteśmy zmuszone ich użyć, muszą to być naczynia nieodpryśnięte i możliwie jak najgrubsze. Posługiwanie się płytką azbestową, która, będąc złym przewodnikiem ciepła chroni od przypalenia, ułatwia robotę. Zagotowany przetwór zestawiamy na płytkę, położoną na blasze, gdzie się powolutku dosmaża, można się jednak obejść i bez niej.

Słoiki do sterylizowania muszą być czyste idealnie, ale słoiki do konfitur i marmolad, których nie będziemy sterylizowały, muszą być nie tylko wymyte, ale o ile to możliwe, wygotowane w wodzie z sodą i wytoknięte w czystej, gorącej wodzie i obsuszone bez pomocy ścierek.

Użycia środków konserwujących nie zalecamy i w przepisach naszych nie stosujemy, dla dezynfekcji jednak słoików można do ostatniego płukania wziąć 1 pastylkę benzoesu na 3 szklanki gotowanej, gorącej wody, będzie to tańsze, niż potoknięcie dobrym spirytusem.

Do konfitur i marmolad można użyć wszelkich słoików, jednakże specjalnie dogodne są słoiki systemu Weck'a, z powodu swego praktycznego zamknięcia, które

pozwala na pewien zabieg zabezpieczający od psucia. Na konfiturę czy marmoladę, ułożoną w słoju, kładziemy płatek papieru pergaminowego, umoczony w 60°, lub mocniejszym spirytusie i po nalaniu na wierzch kilku kropel zapalamy i zaraz zamykamy. Płonący spirytus wypala resztę powietrza pod pokrywą, przez co zabezpiecza przetwory od psucia. Przy sterylizowaniu jest to zbyteczne.

Marmolady i konfitury układamy w słoiki już przestudzone, uważając na to, aby w gęstej marmoladzie nie tworzyły się szpary z powietrzem, nakładać w tym celu należy małymi porcjami, rozgładzając je starannie.

Przetrzymywać w miejscu chłodnym a przede wszystkim suchym i od czasu do czasu, na wszelki wypadek, przeglądać.

Jeżeli uszczelniamy konfiturę pechem, wybieramy do tego słoiki wysokie a wąskie, zwane kompotierami. Oczyszczone, jak opisałam, napełnić konfiturą, pozostawiając miejsca na pech mniej więcej na 3 cm. Nakrywamy konfiturę krążkiem papieru pergaminowego, umoczonym w alkoholu lub roztworze benzoesu, (na 1 szklankę gorącej, przegotowanej wody 1 pastylka), na ten papier nalewamy rozgrzany, niezbyt gorący pech, napełniając nim słoik do góry. Taki pech da się użyć kilkakrotnie. Przed otwarciem słoika zalanego pechem, trzeba szyjkę zanurzyć w ciepłej wodzie i zmiękły pech wyjąć jak korek, obetrzeć i przechować.

Słoiki na przetwory używać niewielkie z uwagi, że raz napoczęte prędzej ulegają zepsuciu. Na mały dom wygodne są zgrabne słoiki ½ kg, największe zaś nie powinny przekraczać 1 kg.

Cukier najlepszy jest w kawałkach, krystaliczny, można jednak użyć i tzw. kryształu czy grysiku, ale lepiej go przesmażyć, zszumować a nawet przecedzić. Do marmolad cukier sypiemy bezpośrednio, należy go zatem przedtem starannie przebrać, nierzadko bowiem znajdziemy w nim strzępy worka, kasze, ryż itp.

KONFITURY

Konfitura jest to owoc bądź cały, bądź w dużych kawałkach (np. melon) wysmażony w gęstym roztworze cukru. Cukier działa konserwująco, niedość więc wysmażony syrop, bądź za mały stosunek cukru do owocu, może wpłynąć na złe konserwowanie się konfitur. Konfitury, żeby były trwałe, muszą być bardzo słodkie, co jest nie zawsze i nie dla każdego przyjemne, stąd zaczęło się w celu utrwalenia przetworu stosować środki konserwujące chemiczne. Większość z nich jest w handlu wzbroniona, a przetwory nimi zaprawione należy uznać za sfałszowane. Niestety, nie jesteśmy w możności skontrolować czego używają panie we własnych swoich gospodarstwach. Otóż trzeba sobie uświadomić, że nawet nieszkodliwy benzoes nie jest zupełnie niewinny. Nieszkodliwy jest on o tyle, że użyty od czasu do czasu krzywdy nie zrobi, ale tam gdzie np. marmolada jest stale w użyciu, taki środek przeciwfermentacyjny działa źle na trawienie i jest w rezultacie szkodliwy. Jeżeli zatem chcemy mieć konfiturę niezbyt słodką, lepiej uciec się do sterylizacji. Po usmażeniu zlać konfiturę w słoiki systemu Weck'a i po hermetycznym zamknięciu sterylizować w przeciągu minut 20, licząc od zagotowania. Konfiturę sterylizować tegoż dnia, kiedy była smażona. Zbyt jednak rzadkiego syropu nie można robić, ponieważ konfitura traci wówczas cechy właściwe, tj. piękną barwę i gęstość, a stanie się po prostu kompotem, konserwą.

Żeby cukier działał utrwalająco, powinien on stanowić nie mniej niż 60% wagi gotowego przetworu .

Syrop przygotowujemy w stosunku ¼ litra wody na 1 kg cukru, jeżeli chcemy mieć więcej soku, dodajemy więcej cukru.

Syrop szumujemy przed wsypaniem owocu, ale i potem szumowanie jest konieczne, ponieważ jednak w konfiturze ważny jest jej ładny wygląd, nie możemy jej mieszać, ale w szerokim naczyniu smażymy równocześnie owocu niewiele, tak, aby, o ile to możliwe, leżał on na powierzchni syropu jedną warstwą. Szumowiny zbieramy tyłem łyżki, dotykając nim szumowin i obcierając następnie czystą bibułą. Zręczne gospodynie umieją ruchem miednicy, podobnym do ruchu odseparowywania na sicie ziarna, tak zgarnąć szumowiny w jeden punkt, że zebrać je jest nader łatwo. Nie jest to sztuka, ale trudno to opisać.

Lekkim kołysaniem miski czy rondla z boku na bok, przy delikatnym uderzeniu w boki, piana kieruje się ku środkowi. To wszystko.

Oprócz psucia się konfitur z powodu niestarannego przechowania lub przygotowania, owoce zbyt przesmażone czy przesycone cukrem, po pewnym czasie, jak się to mówi, „cukrują". Nadmiar cukru osadza się w kryształach i konfitura jakkolwiek nie zepsuta, staje się przykra w użyciu. Jeżeli w naszej spiżarni zdarzy się coś podobnego, nie poprawiajmy tegoż aż w chwili użycia, co najwyżej zaś na 2—3 dni wcześniej. Rozpuszczamy skrystalizowany cukier w ten sposób, że wstawiamy słoik z konfiturą w rondel z ciepłą wodą, wysłany słomą, sianem lub choćby sporą ilością papieru gazetowego i, z lekka podgrzewając, doprowadzamy do rozpuszczenia. Gdyby, przy silniejszym nawet nagrzaniu, rozpuszczenie szło trudno, można wlać w słoik kilka łyżek wody gorącej, przegotowanej, ostrożnie, aby nie spowodować pęknięcia słoika. Ponieważ taka konfitura ma zawsze tendencję do ponownego „cukrzenia", należy ją zaraz użyć. Ze względu na swoje specjalne właściwości, zapobiegające wytwarzaniu kryształów, dodatek do konfitur pewnego procentu syropu ziemniaczanego jest wskazany. Syrop ziemniaczany, zwłaszcza kupowany w większej ilości, np. przez spółki, kooperatywy itp. kalkuluje się taniej niż cukier, jest mniej słodki a daje piękną gęstość przetworu. Nie można jednak zastąpić nim całkowicie zwykłego cukru, ponieważ nie posiada on w sobie dosyć cukru, aby mieć właściwości konserwujące. Najwłaściwiej będzie dodawać go w stosunku do cukru 10—20%. Czyli tam, gdzie mamy brać kilogram cukru, możemy wziąć 90 dk cukru a 10 syropu lub 85 i 15, względnie 80 i 20.

Smażyć konfiturę należy powoli, silne bowiem kipienie rozbija słabsze owoce. Konfitura jest gotowa, gdy mięso owoców zaczyna się robić jak gdyby przezroczyste. Nie należy jednak gorliwości posuwać za daleko i smażyć za długo, bo owoce wówczas twardnieją. Nie należy konfitur zlewać w słoje gdy są jeszcze gorące, bo wówczas jagody podpływają do góry, nie trzeba jednak trzymać ich w naczyniu, w którym się smażyły, jeżeli to naczynie miedziane czy mosiężne, ale zlać do wazy. Nie należy też konfitury przykrywać, bo para powinna swobodnie odchodzić, gdyby jednak z powodu obecności much było to konieczne, nakryć je trzeba cienkim, porowatym materiałem, który nie może dotykać przetworu.

O ile konfitura sfermentuje, należy ją przegotować z dodatkiem cukru, jeżeli jednak fermentacja wpłynęła wyraźnie na smak, nic już nie pomoże, chociaż przesmażone użyć można bez szkody dla zdrowia.

GALARETA

Ładna galareta jest do otrzymania dość trudna. Składa się na to sporo danych. Nie wszystkie owoce mają jednakową właściwość galaretowacenia, nawet te same owoce jednego roku posiadają tę zdolność w większym, drugiego w mniejszym stopniu. Można z niektórych owoców wydobyć pektynę, będącą owym ciałem powodującym galaretowacenie, ale nawet kupna, specjalnie preparowana pektyna nie zawsze działa z równą siłą. Dosyć pewnym sposobem jest wysmażanie do pewnej miary, o czym niżej piszemy, wymaga jednak długiego gotowania, dużej ilości cukru i sporej straty na ilości, tymczasem, przygotowując galaretę na pektynie zaprawiamy nią dobry, pełny sok i nie stracimy nic prawie na ilości, raczej przez dodanie pektyny zwiększamy ją, zwłaszcza jeżeli pektyna jest w płynie.

Do owoców, zawierających dużo pektyny, zaliczamy przede wszystkim z naszych jabłka, u których, zwłaszcza gniazdko nasienne i skórka, są w nią bogate, szczególniej niezupełnie dojrzałe, to też opadki jabłek nadają się doskonale do robienia pektyny, a miąższ jako surowiec na galarety lub domieszka do galaret czy marmolad, którym dodaje ścisłości.

Poziomki, czereśnie, wiśnie posiadają niedostateczną ilość pektyny, dlatego najlepiej robić je z domieszką owoców bogatych w pektynę: jabłek, gruszek, pigwy, porzeczek; nawet uboższych, jak: maliny czy agrest, względnie ze specjalnie przygotowaną pektyną. Jeżeli pektynę kupujemy, otrzymujemy wraz z nią przepisy, ile danego przetworu dodać do płynu, przeznaczonego na galaretę, jeżeli pektynę robimy same z jabłek, na co przepis podam, musimy próbować jej siły drogą doświadczeń.

Tak przy kupnej, jak przy domowej pektynie, wypada czekać nieraz kilka dni, żeby galareta stanęła. Z uwagi na pewne trudności w należytym dozowaniu pektyny dla gospodyń, które nie chcą czynić prób, najdogodniejszy będzie dawny system robienia galaret.

Ogólne zasady robienia galaret tym systemem są następujące:

Jeżeli galareta ma być czerwona, bierzemy na każdy litr soku otrzymanego z owocu i niewielkiej ilości wody (proporcje podam w pojedyńczych przepisach), równą ilość cukru. Sok wlewamy w naczynie, gdzie się będzie gotował, zanurzamy w nim, aż do dna, pionowo patyczek i robimy nacięcie w miejscu dokąd sok sięga, po czym sypiemy cukier i gotujemy na wolnym ogniu tak długo aż płynu ubędzie do znaczka, szumując go od czasu do czasu. Kiedy się do znaku wygotuje, odstawić, przecedzić przez rzadkie sito i dobrze ciepłą galaretę rozlać w niewielkie słoiki,



160 P. P. Sukieneczka z wzorzystego kretonu dla dziewczynki dwu — trzyletniej.

161 P. P. Garniturek dla czteroletniego chłopczyka. Spodenki płócienkowe przypinane. Bluzeczka z surowego jedwabiu.

162 P. P. Chłopeczka z bawełnianego woalu dla 4 — 5 letniej dziewczynki.

163 P. P. Sukienka z prążkowanego płócienka dla dziewczynki 10-letniej.

164 P. P. Spódniczka z szelkami do bluzek, dla 8 — 10 letniej dziewczynki.



165 P. P. Szykowna suknia z lekkiego materiału w krateczkę. Przybranie i wstawione pasy z przodu z materiału gładkiego w w kolorowe tła.

166 P. P. Suknia z lekkiego, letniego materiału z szarfą koloru tła.

167 P. P. Zgrabna sukienka z wzorzystego jedwabiu.



168 P. P. Praktyczna sukienka z surowego jedwabiu z kamizelką.

169 P. P. Szykowna suknia z wstawianym przodem i karczkiem z odmiennego materiału. Szerokie odszycie przodu i guziki sprawiające wrażenie przypięcia wywołują efekt, jakby wierzch był nakładany osobno, stanowi on jednak całość.

170 P. P. Zręczna sukienka z prążkowanego materiału przybrana aksamitnymi kokardkami.

Lato u panów



Zasadnicze barwy są dla panów podobne jak dla pań. Kwiaty, z gładkim w najrozmaitszych odcieniach, będą bardzo modne. Elegancki pan dba jednak o to, aby zestawienia kolorów były stonowane i niezbyt jaskrawe.

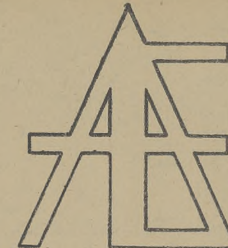
Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

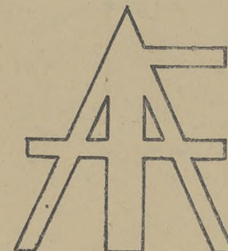
Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Praktyczna Pani №19
1939 r.

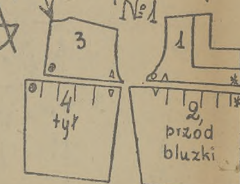


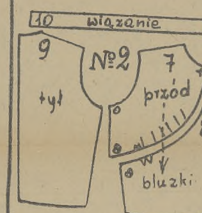





TRZY BLUZKI DO SPÓDNICZEK.

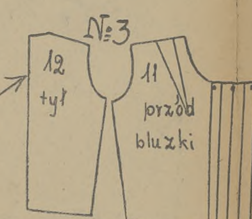
Wymiar: gors 94 cm.
Ręka nr. (5) odpowiada do każdej bluzki
Potrzebna ilość materiału na bluzkę.
1 m. 50 cm szerokości
85 cm.

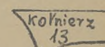







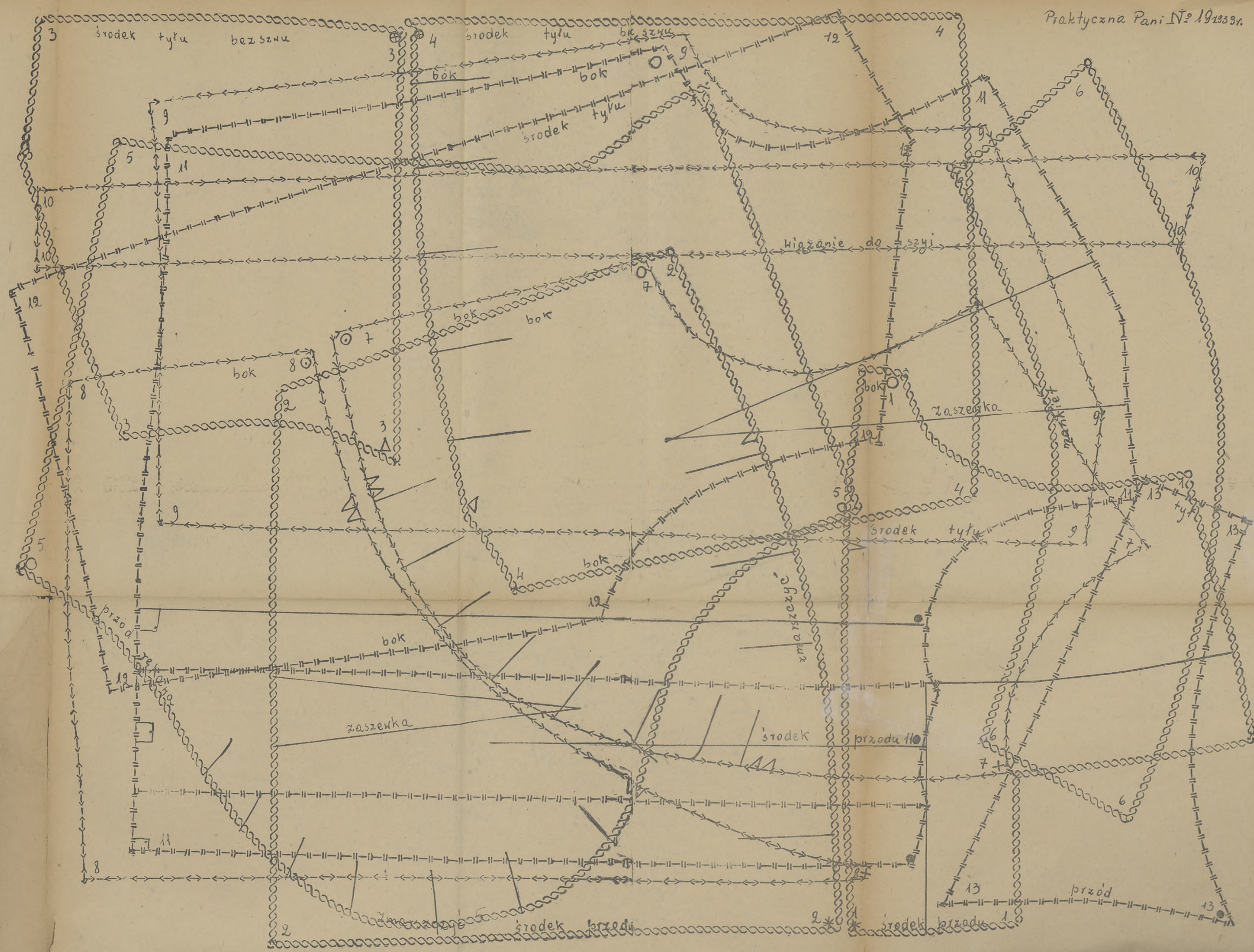




Kolory:
1 Zielony
2 Brązowy
3 Żółty

Serwetka (ćwiartka)
haft na szarym płótnie
łańcuszkiem i ściegiem płaskim


środek tyłu bez szwu
środek tyłu
bok szwu
bok
bok
środek tyłu
wiązanie do szyi
bok
bok
bok
bok
zaszewka
bok
środek tyłu
tył
bok
zmarszczyć
przód
bok
zaszewka
środek przodu
przód
zmarszczyć
środek przodu
środek przodu